Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№2 (154) март 2015

ВИННОЙ ТРОПОЙ

АЛЬТО АДИДЖЕ «Мы – не итальянцы, мы – тирольцы»

Стр. 4–5

УСЛОВИЯ МЕНЯЮТСЯ, ПРОБЛЕМЫ ОСТАЮТСЯ. Изменится ли винная карта ресторанов?

Стр. 7

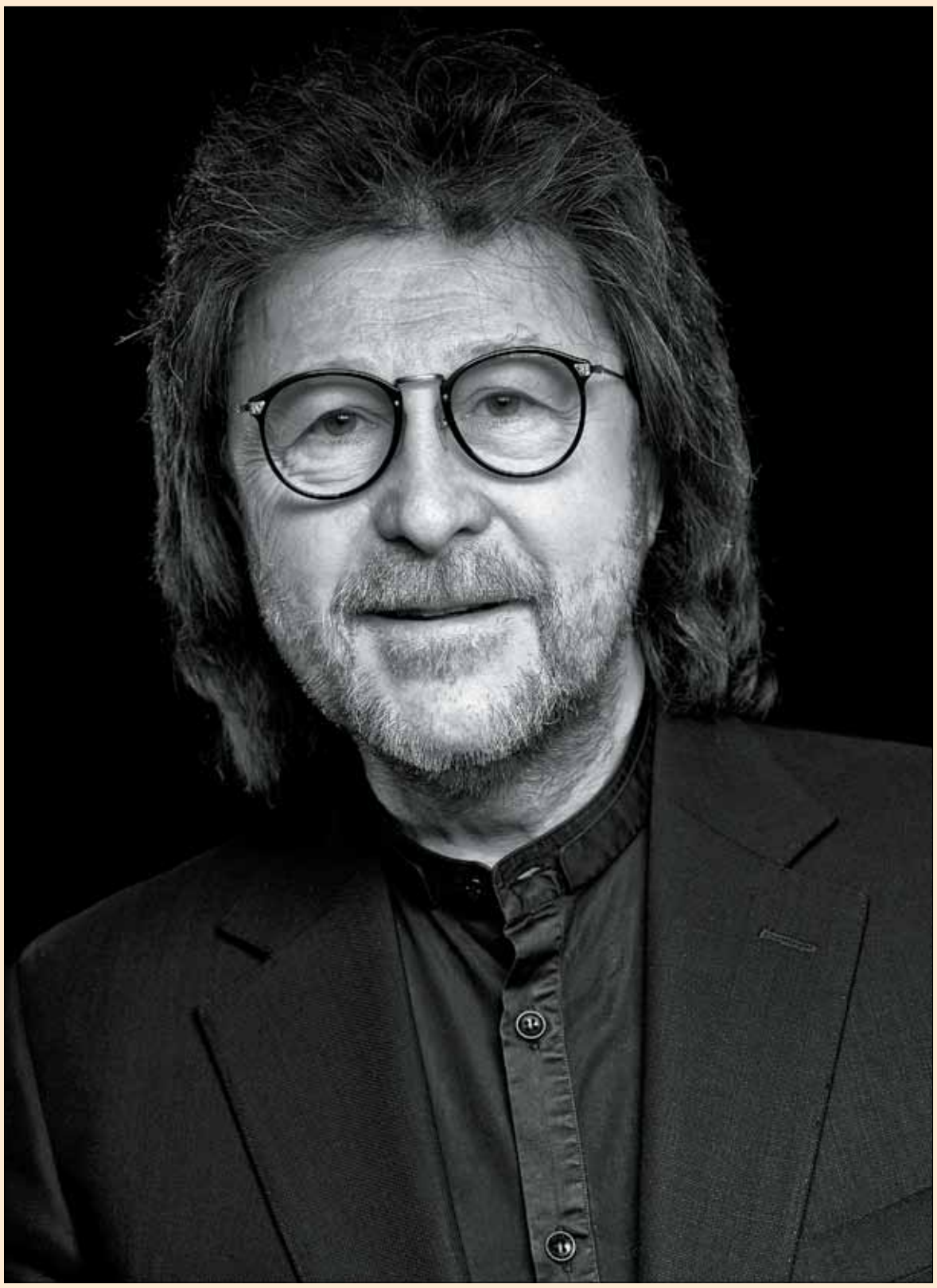
РУССКИЙ ПРОДУКТ

КАПУСТА НЕ ПУСТА... Вино и овощи – дело непростое, но реальное

Стр. 10

Итальянский поворот

Александр Кутиков любит безупречное вино не меньше, чем рок-музыку. Детали его музыкальной биографии известны всем: он больше сорока лет играет и поет в «Машине времени», регулярно устраивает сольные концерты с собственной группой «Нюанс», сочинил «Поворот», «Скачки» и еще множество знаменитых хитов. Однако о его винных предпочтениях знает лишь узкий круг.



– Ваша домашняя коллекция вин велика?

– Около 250 бутылок, но я бы не называл это коллекцией. Скорее – просто собранием вин. Всегда откладываю вина, которые нравятся, чтобы потом открыть бутылку именно с теми, кто разделяет мою любовь к вину или хотя бы старается понять, в чем его ценность. Но я, повторюсь, не коллекционер. Покупаю вина только для того, чтобы в определенный момент разделить винный праздник с понимающими людьми. Вино – это существенная компонента моей жизни. Важный элемент в создании правильного настроения и правильного отношения к миру.

– А каковы ваши главные пристрастия?

– Когда в конце 1990-х я всерьез увлекся вином и стремился разобраться во всех подробностях, выбирал исключительно французские вина. И на любительском уровне знал их неплохо. Именно тогда открыл для себя несколько замечательных вин из долины Луары. Увы, они и сейчас почти не доезжают до Москвы: даже ценители не подозревают о них, не хватает информации, соответственно, на эти вина нет массового спроса. Еще один любимый регион – Бордо, обязательно храню дома несколько бутылок Cheval Blanc и Mouton-Rothschild. Но постепенно я перешел на итальянские вина: они больше подходят мне по темпераменту и характеру. Выбираю плотные вина типа Амароне. Masseto – безусловно, великое вино, также как и Ornellaia, но для меня они дорогие. Тем не менее, я их иногда покупаю. У меня есть даже вертикальная коллекция Sassicaia, приобрел ее несколько лет назад в Европе с помощью друзей.

– Почему же предпочтения сменились в пользу итальянских вин?

– В начале 2000-х мы с семьей стали путешествовать по итальянским регионам. Именно тогда я погрузился в изучение местных вин. Когда работаю дома, рядом со мной часто стоит бокал итальянского вина.

– Вино – приятный фон для работы?

– Да, безусловно. Был даже период, когда по разным медицинским причинам врачи рекомендовали пить только итальянское Recioto, именно тогда я по-настоящему его оценил. Наливаешь бокал и до утра чувствуешь себя великолепно, не замечая время и совершенно не пьянея. Когда-то давно я сознательно отказался от водки и других крепких напитков, которые были популярны в музыкальной среде. Мне не нравится градус агрессии, вызываемый водочным опьянением. Мир такой агрессии не заслуживает, он гораздо красивее и радостнее, чем кажется тому, кто пребывает под воздействием водочных паров. А выпивая вино, человек находится в гармонии с миром.

– К блюдам, сопровождающим вино, вы также внимательны?

– Разумеется, если вы пытаетесь разобраться в винах, чрезвычайно важно, с какими продуктами оно подается. Но сейчас я понимаю, что в гастрономических сюжетах, выстроенных вокруг вина, много лишнего и придуманного. Потребителю навязывают слишком много условностей: мол, вот это вино сочетается только с единственной закуской. В этом много искусственного. Посетив далеко не один мишленовский ресторан, я осознал, что обычная, «естественная» итальянская кухня подчас в сто раз увлекательнее и вкуснее, чем сложные гастрономические эксперименты.

– Вы больше двадцати лет возглавляете звукозаписывающую компанию, чья история начиналась со скромного кооператива. Бизнес открыл в вас новые качества и навыки?

– Думаю, нет. Выбирая новые занятия, я всегда оставался в музыке. Будучи звукорежиссером на Гостелерадио, композитором или президентом компании, я, фактически, занимаюсь одним и тем же.

Окончание на 3-й стр.

В НОМЕРЕ:

События _____ 2

Что видит «глаз» вина _____ 6

Новый поворот _____ 8

Что такое терруар _____ 11

Камбоджа _____ 12

ISSN 1810-6463

18+

АлкоКонгресс-2015

Власть и бизнес лицом к лицу

Юбилейная X Всероссийская конференция по проблемам алкогольного рынка «АлкоКонгресс» стала одним из самых заметных событий выставки «Продэкспо-2015», поставила новый рекорд по числу участников от всех отраслей алкогольного рынка и уровню представителей федеральной власти.

Форум, организованный Аналитической Группой АлкоЭксперт при поддержке Федеральной Антимонопольной службы, Союза виноградарей и виноделов России собрал более 150 специалистов винодельческой отрасли. Участие в мероприятии приняли представители администраций винодельческих регионов, главы отраслевых союзов и ассоциаций.

Открыло программу Форума выступление главы группы разработчиков поправок к 171-ФЗ, председателя профильного Подкомитета Государственной Думы Виктора Звагельского. Он осветил основные тенденции развития винодельческой отрасли, обратив внимание на необходимость скорейшего принятия постановлений Правительства и других подзаконных актов, необходимых для работы отрасли в новом правовом поле. Важным для развития всего алкогольного рынка направлением Виктор Звагельский назвал внедрение ЕГАИС в рознице, хотя в нынешнем виде к работе системы и есть ряд вопросов. Выведение винодельческих хозяйств, производящих вино только из собственного винограда Звагельский считает делом будущего.

Одна из актуальных тем в нынешних экономических условиях – импортозамещение на рынке вина. «У нас на рынке появилась белорусская «моцарелла» и подмосковный «пармезан», но качество этих продуктов оставляет желать лучшего. Хотелось бы, чтобы импортозамещение на рынке вина происходило без ущерба качеству» – сказал Виктор Звагельский.

Ситуацию на винном рынке в целом осветил в своем докладе Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович. Он оценил актуальный объем рынка вина в России порядка 1 млрд бутылок, из которых порядка 30% – вино, импортируемое в готовом виде, еще порядка трети рынка – вина, разливаемые в России из импортных виноматериалов.

Актуальной задачей в нынешних условиях Леонид Попович назвал закладку новых виноградников. Согласно планам, озвученным Премьер-министром Дмитрием Медведевым, к 2020 году площади виноградников в России должны приблизиться к 150 тысячам га.

Рост курсов валют и подорожание импортного вина сейчас привлекают повышенное внимание к российскому качественному вину. Вместе с тем, как отметил в своем выступлении Директор Центра исследований федерального и регионального рынков алкоголя (ЦИФРРА) Вадим Дробиз, у предпринимателей сейчас практически нет экономических стимулов для закладки новых виноградников.

Развитие отрасли ограничивает непрозрачность законодательного регулирования, ограниченность доступа к кредитным ресурсам.

Важное место в программе заняла проблематика винных регионов. Свое виденье ситуации в Ростовской области представил глава профильного департамента областной администрации Андрей Иванов. О развитии отрасли в Краснодарском крае рассказал руководитель управления по виноградарству, виноделию и алкогольной промышленности Краснодарского края Олег Толмачев. Одним из главных событий 2014 года стало присоединение к российскому виноделию 30 тысяч га. крымских виноградников. Проблематика этого региона также нашла отражение в программе Форума.

Серьезное обсуждение вызвала проблема либерализации производства вина малыми фермерскими хозяйствами. Как отметил в своем выступлении глава НППВ «Черноморские гаражные вина» Валерий Логинов, в России сейчас есть уже целый ряд «класетров» качественного виноделия малых форм. При этом, российские «гаражисты» сталкиваются сейчас с серьезными проблемами. Действующее законодательство без соответствующих постановлений Правительства не дает возможности выйти на официальный рынок. При этом, в ряде регионов к «гаражистам» применяют все более строгие меры, вплоть до квалификации производства вина, как «незаконного предпринимательства».

По итогам Форума будет подписана резолюция, которую Оргкомитет направит в федеральные органы власти, включая Правительственную комиссию по развитию алкогольного рынка под председательством вице-премьера Александра Хлопонина.

По завершении программы Всероссийской конференции по проблемам алкогольного рынка, на площадке АлкоКонгресс прошел Экспертный совет ФАС, посвященный развитию конкуренции в сфере алкогольного рынка.

Дзибиббо из Пантеллерии вошло в список ЮНЕСКО

Виноградники Пантеллерии вошли в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Впервые сельскохозяйственная продукция представлена в этом списке. Остров Пантеллерия называют черной жемчужиной Средиземноморья. Он отличается редкой красотой – остров застывшей вулканической лавы, термальных источников, виноградных лоз, которые вообще не вписываются в традиционную схему: лозы выращивают без подпорок, каждая лоза углублена в лунку, чтобы быть защищенной от сухого ветра со стороны Африки. Урожаи здесь маленькие, а крестьянский труд исключительно ручной. На обычном винограднике рабочий снимает 800 кг винограда в день, на террасах Пантеллерии он ползком набирает от силы 340 кг.

Здесь культивируют единственный сорт – александрийский мускат, местное название – дзибиббо. Остров известен своими сладкими винами – Москато Пассито ди Пантеллерия (Moscata di Passito di Pantelleria).

Презентация компании Val d'Orbieu состоялась в рамках Продэкспо 2015

Val d'Orbieu объединяет 2 500 виноделов, 11 кооперативов и 60 шато, и является крупнейшим производителем и негоциантом Франции. Виноградники Val d'Orbieu занимают около 17 тыс. га, что превышает площадь Парижа в два раза и выводит их на первое место во Франции.

Вина Val d'Orbieu наилучшим образом отражают терруарные особенности Лангедока, а великолепное сочетание цена-качество выводит их в «антикризисный» сегмент. Портфель Val d'Orbieu включает такие торговые марки, как Cuvee Mythique, Reserve St Martin, Les Deux Rives, Brise de France, Bonne Nouvelle, также компания производит вина под маркой дистрибьютора, сохраняя постоянным высокое качество. Филиал Sudvin продает виноматериала с широким выбором сортов и типов вина.

Истинных ценителей вин юга Франции порадует продукция Chateau de Jonquieres, выпускаемая в редком аппеласьоне AOP Corbieres, следует обратить внимание на вина с черной этикеткой, происходящие с наиболее ценных виноградников.

Вина Бордо en primeur без Паркера

Всемирно известный винный критик Роберт Паркер больше не будет дегустировать и оценивать вина Бордо en primeur. Об этом он сообщил на пресс-конференции в Лондоне в конце февраля 2015 г. Почетная обязанность переходит к коллеге Паркера по Wine Advocate, британскому критику Нилу Мартину, который специализируется на обзорах бордоских бутилированных вин. Впрочем, Роберт Паркер не собирается на пенсию – вскоре он отправляется в Бордо, чтобы оценить урожай 2012 года. По словам Роберта Паркера, «в этом году бордоским виноделам придется труднее, чем обычно». По мнению критика, бордоские вина уже потеряли значительную долю рынка, например, в США. Причина – в искусственном завышении цен на винтажи 2011, 2012 и 2013 годов, считает он.

Classica – новое имя на российском рынке

Портфель Classica находится в стадии формирования, он довольно обширен, но меткие попадания делают его интересным в разных ценовых сегментах.

Итальянские вина представлены просекко от Valdo, великолепными брунелло Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, супертосканскими Tenuta Argentiera, в линейке которой можно найти «антикризисную» замену Массето – Giorgio Bartholomaus, Batar Agricola Querciabella, белой новинкой из Пьемонта La Mesm (Gavi di Gavi), «трехбокальным» верментино из Сардинии от Capichera. В листе компании также великолепные вина Испании, Бургундии, Германии, Новой Зеландии.

Итальянский поворот

Окончание, начало см. на стр. 1

Мне интересно все, что связано с музыкой, начиная от записи в студии и исполнения на концерте до выпуска и продажи дисков. Я не согласился продавать нефть, как мои соратники по кооперативу «Синтез». Дело не в том, что я глупее, а в том, что не чувствовал торговлю нефтью «своим» занятием, это было слишком далеко от музыки. Что до управленческой работы, она далась сравнительно легко. Я же много книжек читаю, а не только играю на концертах. Значительную часть времени всегда проводил с книгами. Человек должен учиться каждый день, иначе жизнь бессмысленна.

– Бизнес сделал вас более жестким?

– Я всегда был жестким, меня так воспитал дворовый мир, где я вырос. Кому-то могу поначалу казаться мягким, но те, кто общаются со мной давно, знают, что у меня жесткие принципы, и нет пятидесяти разных оттенков на все случаи жизни.

– Вы стали первым саунд-продюсером Леонида Агутина, «Браво», «Секрета» и других музыкантов. И, видимо, наблюдаете за многими до сих пор. Сталкивались с ситуациями, когда у артистов неожиданно заканчивался талант?

– Да, и не раз. Однажды, лет двадцать назад, я даже объяснял молодому Андрею Державину, как это происходит. Сейчас он играет в «Машине времени», а тогда только-только переехал в Москву. Вначале сочинял красивую поп-музыку, но потом вдруг поменял стилистику песен, сильно их упростив. Я ему сказал: Андрей, у каждого музыканта имеется ограниченное количество произведений, которые он может написать. Но об этом мало кто задумывается. Вот тебе дано написать сто песен, а сто первая уже не выйдет, несмотря на все усилия и старания. Либо жизни не хватит, либо ноты закончатся. Был же у Верди перерыв больше десяти лет, когда он ничего не написал. И это невозможно диагностировать заранее. Когда человек проживает долгую жизнь, у него неуловимо меняется химия организма. Она влияет и на талант. Просто нужно старательно заниматься своим делом, ни одна работа не должна быть поспешной и проходной.

– А вы помните момент, когда осознали, что деньги стали к вам благосклонны?

– Пожалуй, они всегда были благосклонны. Бабушка с детства внушала мне, что деньги нужно зарабатывать, а не получать в кассе раз в месяц, как вся страна. До революции у деда была лесопильная фабрика, так что своеобразную «капиталистическую» закалку я получил с ранних лет. Даже в застойные 1970-е, когда и «Машина времени», и «Високосное лето», где я тогда работал, были подпольными группами, мы умудрялись зарабатывать. Нас не принимали ни в одну концертную организацию на ставку, поэтому все играли на нелегальных концертах. Например, в начале 1970-х, «Машина» получали за концерт около 50–60 рублей, а в 1975 году «Високосное лето» стало инициатором своего рода «конвенции»: четыре московские группы договорились, что меньше чем за 250 рублей, мы не выступаем. Иногда гонорары доходили до 800 рублей за концерт: суммы были несопоставимо больше, чем зарабатывали «официальные» артисты по ставкам Москонцерта.

– Если верить легендам, песня «Поворот», написанная примерно в то же время, как-то связана с вином «Арбатское». Кажется, бутылку открыли в студии во время очередного дубля...

– Да? Не уверен, что это было именно «Арбатское». Но магазинный выбор, в любом случае, был не велик.

Фото из личного архива А. Куликова

– Нет ли сейчас противоречия между дорогим вином и прочими атрибутами буржуазности и привычным образом рок-музыканта?

– А где появился рон-ролл? Неужели в СССР? Ведь эта музыка изначально возникла в буржуазном обществе. И когда мои любимые битлы получали орден от королевы за то, что благодаря им значительно увеличился английский экспорт, а группа Beatles стала символом Британии на всемирной сцене, я был страшно горд за них. Просто в России было странное представление о рок-музыке. Многие под словом «рок» долгое время подразумевали не только музыку, но и некое протестное движение душ, протестный образ жизни, отрицавший советское благополучие. А на самом деле рок-музыка – это изначально музыка про любовь. Вот Мик Джаггер или Стинг ценят дорогие вина. В этом же нет противоречия?

– А вы вообще человек скорее рассудочный или эмоциональный?

– Эмоциональный, просто с годами научился контролировать фонтан эмоций, который во мне существует.

– А контролировать собственные надежды или мечты?

– Мечты невозможно контролировать. Мечты рождают новые идеи и проекты, поэтому мечтать нужно всегда. А надежды... Надеяться на то, что тебе не подвластно? Зачем? Нет смысла жить надеждами.

Беседовал
Денис Сергеев

Календарь винного туриста 2015

Отпраздновать урожай винограда, сплясать фламенко с производителем хереса, познакомиться со всеми регионами мира за несколько дней и многое другое – предлагаем вам ознакомиться со второй частью календаря винного туриста.

ИЮЛЬ

31/07–02/08, Иерусалим, Израиль

Ежегодный Винный фестиваль,

на котором представлены лучшие вина из древнейшей в мире винодельческой страны. Особое внимание на Иерусалимском фестивале уделяется кошерному вину, которое могут употреблять верующие иудеи. Производители кошерных вин должны следовать строгим правилам: собирать виноград с кустов старше 4 лет; не собирать виноград каждый седьмой год, если виноградник не находится на библейских землях; не выращивать на виноградниках овощи и злаки; вино должны делать только соблюдающие субботу иудеи. Кошерные вина можно определить по печати и подписи на контрэтикетке.

АВГУСТ

1–7/08 Галисия, Испания

Albarino wine festival

Когда еще пить освежающие белые вина Галисии, как не в августовскую жару? Добавьте к этому место – курортный город Камбадос на атлантическом побережье. И повод – фестиваль самого известного и премированного галисийского вина альбариньо.

www.cambados.es

30/08 Тоскана, Италия

Bravio delle botti

Виноделие – тяжелый труд. В последнее воскресенье месяца своей физической подготовкой хвалятся жители одной из винных столиц Тосканы – Монтепульчано. 8 команд на скорость катят винные бочки по улицам средневекового города, все выше и выше, пока не закатят их к подножию храма. После чего победители, побежденные и зрители продолжат праздник возлияниями фирменного нобиле и россо.

www.braviodellebotti.com

29–30/08 Авиньон, Франция

Ban des vendages

Карнавальные шествия виноделов в бело-красных тогах, живописная месса, общегородской пикник и дегустации. Все это под звук барабанов и средневековых оркестров. Так церемониально в Авиньоне отмечают официальное разрешение на сбор нового урожая в регионе Рона.

www.bandesvendanges.fr

28/08–07/09 Лимассол, Кипр

Кипрский фестиваль вин

Ценителей вин ждут в городских садах Лимассола на Кипрском фестивале вин. На этом фестивале представлены лучшие образцы вин с виноградников Пафоса и Лимасола. Многие вина приготовлены по древним технологиям, которые виноделы держат в секрете. С 8 до 11 часов вечера гости имеют возможность бесплатно дегустировать местные вина и пробовать деликатесы кипрской кухни. На фестивале можно стать свидетелем традиционного отжима винограда и при желании поучаствовать в этом действе.

www.limassolmunicipal.com.cy

СЕНТЯБРЬ

Кахетия, Грузия

Лучшее время для посещения винной Грузии – конец сентября. Вся Кахетия работает и празднует. Все отмечают ртвели – праздник сбора урожая. К туристам относятся по-семейному: отправляют собирать виноград, давить его ногами, потом сажают за стол – до утра пить вино, слушать тосты и петь песни.

novosti.hvino.com

ОКТЯБРЬ

Гонконг, Китай

Винная столица Азии, Гонконг, законодатель моды и аванпост эногастрономической культуры в Южно-Восточной Азии. Фестиваль вина и еды Wine&Dine – это масштабное, глянцевое, временами пафосное, событие. Если вы когда-либо задавались вопросом, какое вино идет к азиатской кухне, – вам сюда. Даты опубликуют на сайте:

www.discoverhongkong.com

НОЯБРЬ

6–9/11 Мерано, Италия

Merano wine festival

Многопрофильный фестиваль с разнообразной программой. Дегустации под руководством сомелье, гала-ужины, эногастрономические презентации регионов, тематические вечеринки, конференция, премия и пр.

www.meranowinefestival.com

ДЕКАБРЬ

Гасконь, Франция

La flamme de l'Armagnac

Начиная с конца ноября в подвалах города Оз (Eauze) царит рождественская атмосфера. Рождается арманьяк. Процесс дистилляции – праздничная алхимия, посмотреть на которую виноделы приглашают всех желающих. Это время открытых дверей, званых ужинов.

Винная дорога Альто

Альто Адидже – провинция на севере Италии, входящая в регион Альто Адидже -Трентино, исторически известный как Южный Тироль. После первой мировой войны Альто Адидже, население которого было почти полностью австрийским, присоединили к Италии. Этот факт не прошел бесследно: города будоражили митинги протеста, периодически вспыхивали волнения борцов за независимость. Сейчас все осталось в прошлом, но гордые слова «мы – не итальянцы, мы – тирольцы» слышны здесь постоянно. Ценители вина остаются в стороне от политических проблем и могут наслаждаться великолепными винами – итальянскими или тирольскими.

Анна Попкова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Альто Адидже называют царством белых вин, но в последние годы растет интерес и к местным красным винам. Зимы здесь холодные, но теплый воздух с многочисленных озер и рек создает идеальный для виноградарства климат. На севере виноградники защищают Альпийские горы.

Адидже – вторая по длине река Италии, образует две долины в провинции Альто Адидже.

Долина Веноста (Val Venosta) находится севернее города Мерано и характеризуется малым количеством осадков, скудными почвами. Вина получаются здесь свежие и элегантные.

Вторая – долина Адидже, растянулась от Мерано до Тренто. Сама долина засажена яблонями, а виноградники покрывают высокие и обрывистые склоны. Здесь выделяют зону между Больцано и Мерано – Valdadige, где производят белые вина из Пино Бьянко, Совиньона, Рислинга, Мюллер Тургау и Мильванера, а также красные – из Каберне, Мерло, Скьявы и Лагрейна. В окрестностях Мерано выпускают в основном красные вина, здесь созданы идеальные условия для скьявы.

Вторая значимая река провинции – Изарко. Она рождается в долине Изарко и после Больцано впадает в реку Адидже.

Озеро Кальдаро и скьява

Долина Изарко (Valle Isarco) – самая северная винодельческая зона Италии, край белых вин. Почвы богаты слюдой и кварцем, климатические условия экстремальные. Белые вина получаются мощными, элегантными, минеральными, с нервной кислотностью. Здесь хорошо себя чувствуют Мюллер Тургау, Сильванер, Кернер и Рислинг.

В окрестностях Больцано, столицы Альто Адидже, наоборот красные вина составляют 70% от общего объема производства. Они отличаются фруктово-ягодными ароматами.

Спускаемся вниз по реке Адидже. Oltradige является сердцем винодельческой зоны Альто Адидже. Она представляет собой холмистую территорию вокруг озера Кальдаро. Здесь расположены исторические и самые известные винодельческие хозяйства.

Самая обширная и теплая область Bassa Atesina занимает треть всей винодельческой зоны Альто Адидже. Ее благоприятный климат, смягченный близостью озера Гарда, подходит для различных сортов винограда.

Винная дорога Альто Адидже протянулась на 70 км, туристические маршруты охватывают 4250 га виноградников. Для справки: общая площадь виноградников составляет 5300 га.

В Альто Адидже – максимальная концентрация престижных винодельческих хозяйств, сотни древних замков и удивительные природные маршруты. Кроме того, Южный Тироль – земля полная преданий и легенд. Если верить им, то здесь до сих пор можно встретить гномов и эльфов. Здесь же и одна из самых старых лоз Европы, которая борется за право называться старейшей. По разным данным, ее возраст превышает 400 лет.

Начнем наш маршрут в деревне Магре.

Магре (Magre)

Магре – древняя и живописная деревня среди виноградников, исторически связанная с виноделием. Это типичная южнотирольская деревня с характерными архитектурными элементами: двери в виде арки, окна, разделенные колонной, лоджии, кованные металлические решетки на окнах, готические эркеры и каменные фонтаны.

В одном из переулков рядом с винодельческим хозяйством Alois Lageder по стене дома плетется древняя лоза Альто Адидже, высаженная в 1601 году. С нее до сих собирают 80 кг винограда в год.

В Магре находится несколько винодельческих хозяйств, отметим пару самых интересных на наш взгляд.

Вина **Alois Lageder** в представление не нуждаются. Широкая гамма вин, от простых до престижных, отражает характер Альто Адидже, его уникальный терруар. Хозяйство основано в 1823 г., семья Лагедер приобрела винодельню Tor Lowengang (Львиные ворота) в 1934 году. Желтые ворота с памятной надписью – вход на территорию винодельни. Вина Tenuta Lageder производятся по законам биодинамики, т.е. без применений химических удобрений, учитывая взаимосвязь всего живого на Земле. «Что такое биодинамика для меня? – говорит Алоис Лагедер, владелец хозяйства, – главное смотреть внутрь лозы, видеть живое существо и стараться понять его».

Стоит не только посетить винодельню и продегустировать вина, но и подняться на крутые склоны виноградников, чтобы оценить в полной мере, что такое героическое виноградарство.

На обед или ужин заглянем в первоклассный ресторан Weinschenke Vineria Paradeis, открытый при хозяйстве. Будьте уверены, здесь сомелье точно знает, с каким вином лучше всего сочетается спаржа, сезон которой приходится на апрель- май.

В прошлом году мы наслаждались белым вином года по версии Gambero Rossa – пино бьянко **Nals Margreid**, которое также производится в Магре. Кстати, философия винодельни заключена в географическом принципе, т.е. одно вино равно одному виноградник.

Альто Адидже полон удивительных мест. Здесь в Южном Тироле у подножия замка Катзензунген находится одна из самых древних и больших лоз Европы.

Кортачча (Cortaccia)

Кортачча расположена на элегантной террасе, с которой открывается вид на виноградники, и начинаются многочисленные маршруты. Не доезжая деревни Кортачча, свернем в Никлара, поднимемся до замка Тюрмхоф, где расположено винодельческое хозяйство Тифенбрюннер (**Cantina di Castel Turmhof di Niclara**). Здесь самый высокий виноградник Альто Адидже, который расположен на высоте 1050 м над уровнем моря.

Такие высокие виноградники любит Мюллер Тургау, здесь он приобретает уникальные свойства. Любопытна история его появления на свет. Известно, что Мюллер Тургау является кроссом Рислинга, но вот второй родитель, несмотря на многочисленные исследования, анализы ДНК, так и не был установлен. На его роль выдвигали Сильванер, Адмирейбл де Кортилье и Маделен Ройял, но все напрасно, ответа до сих пор нет.

Мюллер Тургау создан в 1882 году Германом Мюллером, который родился в швейцарском кантоне Тургау, что лежит на границе Швейцарии и Германии.

Доктор Мюллер трудился над сортом № 58 во время работы в немецком институте, но в 1891 году он перешел в швейцарский научно-исследовательский институт и взял с собой саженцы. В 1913 году сорту № 58 дали имя Мюллер Тургау в честь создателя. В том же году лозы вернулись в Германию. К 1970-м годам сорт стал вторым по популярности в Германии.

Вино от Tiefenbrunner называется Muller Thurgau Feldmarschall von Fenner zu Fennberg, особенный микроклимат и экстремальная высота дарят вину уникальные характеристики и бессменные «три бокала» от Gambero Rosso.

Скьява на виноградниках Alois Lageder

Погреб Elena Walch

Адидже

А мы едем дальше по Винной дороге Альто Адидже.

Термено (Termeno)

Термено – родина элегантного и благородного Гевюрцтраминера. Улицы Термено окружают древние роскошные постройки с эркерами, каменными арками, пестрят разноцветные фасады и манят изогнутые переулки. Ориентиром служит 86-метровая колокольня приходской церкви в готическом стиле. Кроме того, за символическую плату можно посетить церковь Сан Джакомо в Кастелац, где сохранились древние готические фрески XV века. Или заглянуть в Hoamet Tramin музей, где собраны старинные предметы быта, орудия труда виноградарей. (www.hoamet-tramin-museum.com)

Для тех, кто знает, что настоящий музей искусств – это винодельческое хозяйство, тем более хозяйство, выпускающее шедевры, нельзя упустить возможность посетить культового производителя **Elena Walch**. Винодельня находится недалеко от центра Термено, здесь царит идеальный порядок и чистота. На всей территории винодельни запрещено курить, зато разрешено наслаждаться винами в бистро и энотеке.

Самое титулованное вино от Elena Walch – гевюрцтраминер из автохтонного сорта белого винограда. Его часто называют просто Траминер, по названию деревни. Название «гевюрцтраминер» состоит из двух слов: «гевюрц», т.е. «пряный» и «траминер» – родом из Трамина, так на немецком языке звучит название деревни. Его культивируют по всей провинции Альто Адидже (и даже далеко за пределами), но лучшие результаты он дает на землях вокруг Термено. Эти фирменные ароматы лепестков роз, экзотических фруктов и специй тонко и элегантно выражаются в хорошо структурированном вине от Elena Walch.

В самом центре Термено в здание XVI в. расположено хозяйство **J. Hofstatter**.

При выезде из Термено остановимся у винодельческого хозяйства **Tramin**. Не бойтесь, вы не проедете его мимо – «новый большой дом для гевюрцтраминера, пронизанный солнцем, обнимающий зелеными руками виноград» виден издалека. Зеленая футуристическая конструкция появилась в 2010 году, по замыслу создателей, она символизирует виноградную лозу, внутри которой обустроен магазин и дегустационный зал с видом на виноградники.

Кальдаро (Caldaro)

Кальдаро утопает в виноградниках, кипарисах и оливковых деревьях. Исторические здания возведены в типичном для Альто Адидже стиле и принадлежат местной знати. Рядом находится Кальдаро – самое теплое озеро этих мест. Оно пользуется популярностью у туристов, на его берегах расположены отели, рестораны, а парусники скользят по водной глади.

Легенда рассказывает, что однажды Бог, переодетый в одежду нищего постучался в двери крестьянина и попросил кусок хлеба и глоток воды, но мужчина отказал ему, и Бог расплакался от человеческой жестокости. Из его слез образовалось озеро.

На востоке озера находятся руины самой древней базилики региона Сан Пьетро IV века. Добраться до церкви можно пешком, преодолев узкое ущелье и пройдя мимо водопадов.

В центре Кальдаро есть музей вина, экспозиция которого рассказывает историю местного виноделия.

Стоит заглянуть в замок Саллег (**Castel Sallegg**), история которого началась в 1851 г. Замок окружен виноградинками, под землей сохранились исторические подвалы, вырубленные в скалах на глубину трехэтажного дома. Здесь до сих пор производят вино, а в старой гостиной обустроена винотека.

Аппьяно (Appiano)

Аппьяно на Винной Дороге – полное название коммуны, которую окружают 1200 га виноградников. Пологие холмы, покрытые лозами, создают особую атмосферу этих мест. Здесь находятся около 180 замков и старых резиденций, принадлежавших знатным семьям. Аппьяно на Винной дороге называют землей замков, озер и вин.

В составе коммуны несколько деревень, связанных с виноделием: Сан Микеле, Корнайяно, Сан Паоло, Фрагарто, Миссьяно, Рива ди Сотто, Предоникo, Гайдо и Монтиколо. Их окружает горная цепочка и леса. Климат здесь особенный – мягкий и солнечный, идеально подходящий для выращивания винограда. В Аппьяно находятся 25 виноделен и 3 хозяйства, производящих граппу.

Посетим винодельню исторического производителя **Josef Brigl**, который занимается виноделием с XIV века. Бочки установлены под землей, сверху – магазин и дегустационный зал под старинными каменными сводами.

Между коммунами Аппьяно и Кальдаро у подножия горы Ганда прячется природный феномен – **ледяные дыры**, образованные в результате особенной циркуляции воздуха. Место это, обсыпанное обломками камней, находится на высоте 500 метров над уровнем моря в лесу. Здесь встречаются растения, которые обычно растут на высоте 1200 метров над у.м. Ледяные дыры занимают площадь 200х50 м. Даже летом ощущается значительный перепад температур, а в жаркое время можно видеть ледяные сталактиты.

От Аппьяно до Больцано всего лишь несколько километров.

Земляные пирамиды Ренона

Больцано – город вина

Больцано – столица Альто Адидже. Исторический центр сохранил средневековые постройки, в архитектуре соединились северное и средиземноморское влияния. Достоин внимания готический кафедральный собор, площадь Трав с живописным рынком, улица Портиков, замок Ронколо и замок Мареччи, на древних стенах которого разместился магический квадрат SATOR – палиндром, буквосочетание, помещённое в квадрат таким образом, что слова читаются одинаково во всех направлениях. Говорят, что знатная тирольская фамилия, владеющая замком, оказывала поддержку ордену тевтонских рыцарей.

Любители хорошо поесть и выпить могут посетить многочисленные заведения: энотеки, рестораны и пивные бары, чтобы отведать южнотирольскую кухню. Все очень просто: то, что в меню написано труднопроизносимыми немецкими словами, составляет местную кухню. Она типична для горных регионов, где преобладает мясо и колбасы из дичи.

Типичное тирольское блюдо – **canederli**, по-немецки они называются **knodel** – большие ньокки из черствого хлеба с луком, петрушкой, салом или печенью. Канедерли выступают самостоятельным блюдом или подаются с овощами или мясом. Возможно, к канедерли лучше взять пиво, которое в Альто Адидже в большом почете, но, если канедерли без мяса, то подойдет белое вино – пино гриджо, пино бьянко, сильванер, мюллер тургау или кернер.

Другое популярное блюдо – **гуляш** – мясо, тушенное с луком, тмином и перцем, он подается с картофелем или канедерли. Если гуляш подают в бульоне, то блюдо называется «минестра ди гуляш» – «суп из гуляша».

Но самый известный гастрономический специалитет – **южнотирольский шпек**, копченая сыровяленая свиная нога. К нему просто необходимо взять красное вино из местного сорта Скьява, фруктовое и питкое, либо более терпкий и танинный лагрейн.

Стоит попробовать ароматный хлеб из Альто Адидже, который выпекают из ржаной и пшеничной муки с добавлением тмина, кориандра и фенхеля.

Виноградники обступают Больцано со всех сторон, нападая на городские кварталы. Сорта красного винограда чувствуют себя здесь замечательно. Самый популярный из них – Терольдего. Также Лагрейн, родной брат Мардземино, родство подтверждает его местное происхождение. Вина из Лагрейна несколько рустичные, но обладают собственным характером. Не стоит обходить вниманием низкокислотную и фруктовую скьяву.

В Больцано есть свое историческое хозяйство **Cantina di Bolzano**. Оно состоит из двух виноделен: Cantina Gries, основанная в 1908 г. и Cantina Santa Maddalena, основанная в 1930 г. В кооперативе около 200 виноградарей, участки которых расположены вокруг города.

Великолепные виды на виноградники и город открываются с канатной дороги, поднимающейся в Сопрабольцано. Побывать в Больцано и не подняться в горы – непростительная ошибка. Русские туристы предпочитают горнолыжный отдых, забывая, что летние горы прекрасны и удивительны. Многочисленные альпийские маршруты предлагают массу интересных мест, но недалеко от Больцано есть действительно редкое творение природы – **земляные пирамиды Ренона**. Создавая сюрреалистический пейзаж, из земли вырастают колонны причудливой формы, на некоторых сверху лежит булыжник. Пирамиды сформированы из останков ледниковой морены, состоящей из валунов и глины. Под влиянием атмосферных явлений глина вымывалась, открывая валуны и создавая разнообразные формы.

Отправимся от Больцано в сторону Брессаноне, туда, где расположена долина Изарко – самая северная винодельческая зона Италии.

Наш путь лежит в аббатство Новачелла (**Abbazia di Novacella**) – действующий монастырь, где производят вина высокого уровня, хорошо известные за пределами Италии, в том числе и в России.

Монастырский комплекс XII в-важный религиозный центр северной Италии. С архитектурной точки зрения интерес представляют капелла Святого Михаила, колодец Чудес, венчаемый беседкой, украшенной изображениями семи чудес света и аббатства Новачелла, барочная базилика, посвященная Святой Марии Заступнице и питомник трав, где выращивают 75 видов растений, в том числе редких и экзотических. Интересно, что производить вино в аббатстве начали лишь в 1960-е гг. Но дело было столь успешным, что сейчас оно составляет большую часть монастырской прибыли.

Вокруг древних стен культивируют сорта белого винограда – Сильванер, Кернер, Вельтлинер, Мюллер Тургау, Пино Гриджо и Гевюрцтраминер. Стоит обратить внимание на вина из первых трех – это немецко-австрийская (по происхождению) звездная компания.

Если время движется к обеду, задержитесь в монастырской таверне, где подают блюда местной кухни в сопровождении собственных вин.

Аббатство Новачелла

Западнее от Больцано лежит город Мерано, но по дороге к нему сделаем несколько остановок.

Терлано (Terlano)

Терлано – известная деревня в самом сердце долины Адидже, между Больцано и Мерано. В этой области выращивают спаржу, и с апреля по май все рестораны готовят блюда с молодым лакомством.

Здесь мы посетим винодельческое хозяйство **Cantina Terlan**, одно из старейших кооперативов Альто Адидже. Хозяйство основано в 1983 г., тогда в него входило 24 виноградаря, сейчас в кооперативе около 120 членов, которые возделывают 160 га виноградников, оставаясь самым маленьким кооперативом региона.

Версоальн – сорт белого автохтонного винограда. Местные жители утверждают, что этой лозе 600 лет. Исследования показали более скромный возраст – 350 лет. Примерно столько же лет другому долгожителю из Словении – Марибору.

Лоза растет на высоте 600 метров над уровнем моря на 300 кв. м. Многие столетия вино производили в самом замке, но последние десять лет эта миссия возложена на винодельческое хозяйство Laimburg. Вино выпускается в ограниченном количестве – 300–400 бутылок в год, купить его можно только в замке. С бутылкой вина, стоимостью в 32 евро, выдается сертификат о том, что вино произведено с одной из самых древних лоз Европы. Вино из Версоальна называют нектаром богов, оно имеет бледно-зеленый цвет и богатую минеральную составляющую, нежные ароматы белых цветов и нервную кислотность.

Мерано

Мерано знаменит Винным фестивалем, который проходит каждую осень, начиная с 1992 г.. В 1873 г. был построен Курхауз, состоящий из 13 залов и вмещающий около тысячи человек, в нем размещаются экспозиции 500 виноделен и более 100 предприятий высокой кухни, превращая Мерано в эногастрономический рай.

Во времена Австро-венгерской империи Мерано стал санаторным центром, который рекомендовали из-за мягкого климата и чистейшего воздуха. Термальные источники в сочетании с великолепными винами, заснеженными вершинами и хорошей экологией, безусловно, благотворно влияют на здоровье. Правда, Франц Кафка, проводивший в Мерано свой отпуск, отметил высокие цены, которые сохранили свой уровень до наших дней. Но нам повезло, что это не касается вин из Альто Адидже, поэтому мы можем ими наслаждаться везде и по любому поводу.

Что видит «глаз» вина

Пожалуй, самой важной из характеристик вина, фиксируемых на визуальной стадии дегустации, является цвет его одежды. Термин этот, однако, используется довольно редко и едва ли не исключительно профессионалами. Для простоты его часто усекают до «цвет вина», что становится причиной заблуждения, распространенного среди дилетантов.

Александр Купцов,
винный эксперт

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Продолжение, начало см. в №153

Большинство из них уверено, что вина делятся на белые, розовые и красные именно по цвету. И их редко смущают многочисленные при подобном толковании нестыковки, например, мало кто из них задается вопросом, почему у вин различают только три цвета, хотя в действительности их значительно больше, или почему белые вина, которые они пьют, никогда не бывают по-настоящему белыми, а красные – красными.

На самом деле в основе деления вин по цвету лежит вовсе не их внешний вид, а технология изготовления. Так повелось еще с древних времен. К примеру, так было в Древнем Риме, где, правда, категорий было целых пять: там различали вина белые, желтые (или янтарные), серые (примерно соответствующие нашим розовым), красные и черные. Желтые и черные отличались соответственно от белых и красных тем, что изготавливались из заизюмленного винограда и подвергались весьма продолжительной выдержке.

В наши дни белыми называют вина, изготовленные из винограда с белым соком. Этот виноград может быть и красным; в этом случае сусло по возможности аккуратно отделяют от мезги, чтобы избежать его окрашивания. Красные вина выделывают из черных (красных) сортов, их несколько суток, а порой и недель настаивают на мезге для лучшего извлечения пигментов из кожицы ягод. Говоря о соответствующих технологиях, профессионалы используют термины «белый способ» и «красный способ». Розовые вина делают из красного винограда с неокрашенной мякотью, при этом сусло либо сразу отделяется путем так называемого прямого прессования, либо настаивается на мезге в течение относительно короткого срока (как правило, до 24 часов).

«Цветные» наименования сейчас используются для обозначения еще нескольких, относительно узких категорий вин, опять-таки производимых по особым технологиям. Серые вина – это слабоокрашенные розовые, сделанные по методу прямого прессования. К розовым относятся и бордоский специалитет – клереты (от французского clair – светлый); светлыми, однако, они могут показаться лишь в сравнении с красными винами, от прочих же розовых отличаются скорее насыщенным – вследствие более продолжительного, до 36 часов, настаивания на мезге – цветом. Желтые вина – это «фирменное блюдо» крошечного винодельческого региона Юра, расположенного на востоке Франции; они выдерживаются в дубовых бочках под дрожжевой пленкой не менее 75 месяцев и обладают исключительным долголетием. Законодательство относит эти вина к белым. Желтым вином также именуют алкогольный напиток, который делают в Китае из риса, проса или пшеницы; впрочем, подобное обозначение тем более условно, что вином данный напиток не является. Зелеными чаще всего называют вина, произведенные из недостаточно зрелого винограда, так что это выражение имеет очевидную негативную окраску. Если только мы не имеем в виду продукцию самого крупного в Португалии апелласьона Vinho Verde, что буквально переводится как «зеленое вино» – вина легкие, живые, часто жемчужные. И раз уж мы заговорили о Португалии, уместно вспомнить, что в основе разделения порто ruby и tawny также лежит различие их не по цвету (как можно было бы предположить по их названиям), а по технологии, прежде всего по продолжительности выдержки в бочках и емкости этих бочек.

В подавляющем большинстве случаев дегустаторам бывает известно, с винами какого цвета они имеют дело. Но это вовсе не избавляет от исследования цвета их одежды, который недаром порой сравнивают с лицом человека: по нему можно не только довольно точно определить возраст вина, но и немало узнать о его характере.

Опытный дегустатор способен различить в вине многие десятки цветовых оттенков, правда, не каждый из них он называет. Иногда потому, что такие оттенки широкой публике попросту неизвестны (гуммигут, экрю), либо никак не связываются с вином, относясь к иным объектам и сферам деятельности, например, к текстилю и изобразительному искусству (маджента, сиена). Случается также, что название оттенка отвергается по причине рождаемых им неприятных ассоциаций (детская неожиданность, блошиное брюшко) или недостаточной четкости, проявляющейся в множественности толкований (глаз куропатки).

При описании цвета одежды белых вин обычно используются следующие определения: бесцветная, бледно-желтая, зеленовато-желтая, лимонно-желтая, соломенно-желтая, золотисто-желтая, топазовая, темно-желтая, бледно-золотистая, золотисто-зеленая, цвета чистого золота, цвета старого золота, цвета червонного золота, желто-рыжеватая, цвета опавших листьев, коричневатая (бистр), каштановая, цвета меди, красновато-желтая, янтарная, темно-янтарная, цвета красного дерева (акажу), цвета жженого сахара.

Никто не запрещает продолжить этот список: с лунным отливом, серебристо-желтоватая, канареечно-желтая, цвета гнилой соломы, нарциссово-желтая (жонкиль), цвета жженого (розового) топаза, жирафового брюха, рыжеватая, цвета старой мадеры, коньячного цвета и т.д. Определения могут быть в разной степени фантазийными и изысканными, но они должны оставаться точными.

Описание цвета одежды розовых вин до сих пор дается мне с некоторым трудом – возможно, потому, что иметь с ними дело приходится куда реже, чем с прочими. Существенно упрощает задачу использование общепринятых терминов: сероватая, цвета шампань, розоватая, бледно-розовая, розовато-кремовая, цвета чайной розы, фиалково-розовая, малиново-розовая, вишнево-розовая, карминно-розовая, цвета старой (пыльной) розы, оранжево-розовая, мандариново-розовая, абрикосовая, персиковая, цвета луковой шелухи, цвета лососины (сомон). К этому далеко не исчерпывающему списку можно добавить цвета розового пиона, абрикотина, пасты с сыром, устрично-розовый (аврора), Иудина дерева, а также пресловутые пюсовый (цвет раздавленной блохи), цвет бедра испуганной нимфы и оттенки с устаревшими, пожалуй, но милыми игривыми названиями – резвая пастушка и веселая вдова.

Наконец, в одежде красных вин обычно выделяют такие оттенки, как светло-красный, красно-фиолетовый, красносмородиновый, вишневый,

кроваво-красный, красный пион, коралловый, кирпичный, черепичный, оранжево-красный, коричневато-красный, карминный, рубиновый, гранатовый, пурпурный, каштановый, охряной, кофейный, буроватый, черный. Из редко употребляемых упомянем гренадин, вермель, киноварь. Почему-то нечасто используются, казалось бы, особенно уместные в данном контексте бордо и бургонь. Одежда некоторых вин также может иметь отчетливый синий оттенок, но тогда от них ничего хорошего ожидать не приходится, в частности, если речь идет о Vitis labrusca и его гибридах.

Почти всегда цвет винной одежды в слоях разной толщины неодинаков, поэтому, если допускают место и время, помимо основного цвета, уместно перечислить и оттенки, которые часто оказываются весьма красноречивыми. Так оранжеватый отлив, констатируемый по краям диска при дегустации красных вин, явно свидетельствует о том, что они вступили в пору зрелости.

Порой задают вопрос, какого же цвета должна быть одежда вина, какие оттенки для нее предпочтительнее. Как и вопрос об оптимальном возрасте, он корректен лишь применительно к конкретному вину.

Обобщая же, можно утверждать, что цвет одежды вина, как и одежда в целом, во-первых и прежде всего, должны быть красивыми. На возражение о том, что у каждого свое представление о прекрасном, можно ответить, что ориентироваться следует на мнения компетентных арбитров, а они почти всегда совпадают. Не мной замечено – внешний вид вина, его аромат и вкус связаны между собой. Если вино некрасиво, вкусным оно не будет. Увы, обратное также неверно, и красивый цвет одежды позволяет лишь надеяться на высокие достоинства вина, но отнюдь не гарантирует их.

Во-вторых, цвет одежды должен соответствовать типу (определяется в первую очередь сортовым составом и терруаром) и технологии вина, а также его возрасту.

В третьих, предпочтительно, чтобы цвет одежды был по возможности более глубоким и насыщенным, но только – это особенно важно подчеркнуть – в рамках типа, к которому относится конкретное вино.

О факторах, определяющих цвет винной одежды, и о некоторых дополнительных моментах, на которые следует обратить внимания на визуальной стадии дегустации, мы поговорим в заключительной части этой статьи.

Винная карта

Издатель Татьяна Злодорева
Генеральный директор проекта Тейлор Максвелл
Главный редактор Лариса Коробкова
Выпускающий редактор Кира Васильева
Дизайнер Юрий Евстигнеев
Финансовый директор Ирина Ильяшенко
Реклама и распространение Татьяна Власова

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
(свидетельство ПИ №77-14851 от 14 марта 2003 г.)

«Винная карта» издается ежемесячно
Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»
Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»
Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039
Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Смотрите нашу страницу на Facebook
Над номером работали:
Корреспонденты: Молонова Гюзель, Сергеев Денис, Купцов Александр, Разоренова Марина, Попкова Анна, Цигаль Сергей
Фотографии: из личного архива А. Кутикова, из личного архива А. Саркисяна, из личного архива Л. Поповича, Л. Коробкова, А. Попкова, Цигаль Сергей, 123RF®
Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

Тираж – 30000 экз. Распространяется в местах производства и продажи алкогольной продукции.
© 2007 ООО «Медиа Бизнес Пресс». Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения редакции. Мнения авторов не всегда совпадают с мнением редакции. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Уважаемые дамы и господа!
Газета «Винная карта» в 12-й раз проводит

Конкурс вин и спиртных напитков
«Винная Карта Open»

призванный утвердить международное признание России в статусе одного из приоритетных экспортных рынков для алкогольной продукции.

Этапы работы конкурса «Винная Карта Open 2015»:

Прием заявок на участие до 12 мая 2015 г.

Прием образцов до 15 мая 2015 г.

Дегустации 20–21 мая 2015 г.

Все вопросы по участию в Конкурсе вин и спиртных напитков «Винная Карта Open 2015» вы можете задать Татьяне Злодоревой (e-mail: taz@vinnayakarta.com) или Коробковой Ларисе (email: vk@vinnayakarta.com) и по телефону: +7 (495) 645–2039

VINNAYA KARTA OPEN

МОСКВА 2015

Информируя целевую аудиторию об итогах конкурса, мы будем знакомить ее с наиболее достойными образцами вин и крепких спиртных напитков, которые прошли строгий отбор и получили высокую оценку независимых экспертов, сомелье и представителей компаний-импортеров.

Все представленные на конкурс образцы проходят через строгий контроль, осуществляемый беспристрастным в оценках жюри. Все дегустации, проходящие в рамках конкурса, являются «слепыми». Мы стремимся найти наиболее достойные образцы во всех ценовых категориях. Репутация «Винной карты» и открытость самого конкурса могут служить гарантией его уровня, качества и беспристрастности.

В специальном номере газеты «Винная карта» будет опубликован подробный отчет об итогах конкурса, список призеров золотых, серебряных и бронзовых медалей.

Приглашаем стать участником Конкурса «Винная Карта Open 2015», цель которого – содействовать продвижению на российском рынке лучших образцов вин и крепких спиртных напитков, как отечественного производства, так и импортируемых из разных стран мира.

Напитки Абхазии и Ко
ABKHAZIAN DRINKS COMPANY

Мистраль алко

Эксклюзивный дистрибутор на территории РФ
ООО «Мистраль алко»
Тел.: +7 (495) 745-51-55
www.mistralalko.ru

УВАЖАЕМЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДНО ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ

Новейшая Испания

ГРУППА КОМПАНИЙ
ЛЕГЕНДА КРЫМА

Испания известна как страна красного вина (tinto), хотя и производит широкий спектр вин – белые, розовые, десертные, игристые и др. На сегодняшний день Испания – это самый крупный виноградник Европы с площадью более чем 1,1 млн га.

Особой популярностью пользуются красные вина из Риохи, отличающиеся приятным привкусом дуба и уникальными вариациями аромата и цвета. Риоха – один из наиболее востребованных на мировом рынке испанских винодельческих регионов. До конца 80–х гг. XX века этот регион поставлял практически все заслуживающие внимания испанские красные вина, и только в 90-е годы Риоха стала испытывать возросшую конкуренцию других регионов. За такие немалые заслуги Риоха долгое время (с 1991 по 2001 г.) оставалась единственным регионом, удостоенным высшей категории качества испанских вин – Denominacion de Origen e Calificada.

Наиболее популярными сортами винограда для Риохи являются красные и белые.

Немного о красных

Темпранильо – этот сорт можно назвать характером Риохи. Этот сорт является основой для всех красных вин региона. Вкус этого винограда мягкий, округлый и фруктовый, а цвет его рубиново красный. Достоинство этого сорта в том, что он мало окисляется, а поэтому может быть использован как для молодых, так и для выдерживаемых вин.

Грасиано – этот сорт насыщен кислотой, вина, получаемые из него всегда со свежим ароматами и интенсивным рубиново красным цветом

Гарнача – этот сорт идеален для розовых вин или как добавочный для красных. Вина, получаемые из него, имеют сложный вкус и богатый букет.

Мацуело – этот сорт плохо окисляется и поэтому долго сохраняет стабильный цвет. Именно это делает его прекрасным дополнением к Темпранильо для вин, которые должны долго выдерживаться. Букет его напоминает о спелых фруктах. Вина получаются насыщенные танинами и с большой кислотностью.

Белые

Виура – высокая кислотность этого сорта делает его идеальным как для молодых, так и для выдержанных вин, а так же для добавления в красные вина.

Мальвазия – используется, как добавление к Виуре, легко окисляется, но дает прекрасный букет.

Гарнача Бланка – этот сорт дает вина легкие с сухим послевкусием, что в основном подходит для молодых вин.

В Риохе располагается большое количество как небольших виноделен, так и крупных заводов по производству вина. «ARAEX» – это группа из 9 испанских заводов, расположенных в Риохе.

В 1993 году, Araex Риоха Alavesa собрал группу винодельческих предприятий из Риоха Alavesa и основных испанских регионов для объединения усилий и вывода своих вин на международный уровень. Araex является экспортером, производителем и владельцем марки компанией всемирно известных испанских вин в настоящее время в более чем 70 странах. Сейчас это группа ведущих испанских независимых винных заводов. С объемом продаж более 10,5 миллионов бутылок на международном рынке.

В 2001 компания достигла двух основных этапов: с одной стороны он был назван в Испании лучше экспортная компания Министерством сельского хозяйства; во-вторых, ее основатели решили создать близнеца организацию для того, чтобы включить другие обозначения происхождения – Fine Wines.

Качество вин виноделен ассоциации Araex Rioja Alavesa & Spanish Fine Wines было отмечено престижными критиками, такими как Роберт Паркер и на международных винных конкурсах MUNDUSvini, International Wine Challenge и Decanter Wine Awards.

Регион Ла Манча

Ла Манча стала крупнейшим винодельческом регионе в мире, занимающей 30 700 км2. Его условия идеальный климат и уникальные характеристики почвы производят экстраординарные концентрированные и ароматные вина. В регионе Кастильо Ла Манча лозой занято 193 904 гектара – больше, чем во французском Бордо, 30% испанских вин с маркой D.O. делают здесь. Благодаря местным производителям, для которых виноделие – дело всей жизни и у которых нет другого выбора, как искать новые рынки сбыта, вина Ла-Манчи сегодня удивляют своим высоким качеством и невысокими ценами.

Ла Манча представляет собой большую площадь, на которой произрастают винные культуры в Южном плато, в самом сердце Испании. В провинции Толедо, одном из концов Ла Манча, расположен город Ноблехас, который сохраняет в себе вековые традиции виноделия. Его окружают поля с бедными почвами и влиянием континентального климата, покрытые одеялом лоз Темпранильо, Гарнача и Макабео, а также с зарубежными сортами прекрасно адаптированными под местные условия.

«Бодегас Артеро» входит в состав ГК «ARAEX», вина которой представлены в 70 странах мира.

«Артеро» базируется в Ноблехас около 80 км к югу от Мадрида. Там в 1940 году был построен винный завод, который на данный момент контролирует около 400 га виноградников, расположенных на высоте 660 метров над уровнем моря, со средним возрастом 40 лет. В настоящее время винзавод занимает площадь 8,000 m² с производственной мощностью 4 млн литров, мощностью хранения 7 млн литров.

Сегодня это один из ведущих винных заводов в области. На нем делаются вина с обозначение места происхождения Ла Манча, а также в соответствии с охраняемым географическим наименованием Винос де ла Тьерра-де-Кастилья. «Артеро» назван в честь улицы, на которой основатель винодельни, Блас Муньос Гарсия де ла Роса,

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

родился и вырос. Сегодня семья по-прежнему сохраняет дом на этой улице, где 17-го века подземный винный погреб до сих пор используется в век лучшие вина семьи. «Bodegas Artero» сертифицирована IFS &BRC и с 2013 года является компанией, которая контролирует выброс углекислого газа в окружающую среду.

Вина коллекции ТМ «АРТЕРО» – это коллекция добротных испанских вин, которые продаются в испанских винотеках с 1940 года. Именно в этом году основатель винодельни Блас Муньоз выкупил старинные подземные гроты XVIII века с цементными резервуарами для вина. Из маленькой винодельни «Бодегас Артеро» выросло в настоящий винный завод с собственными виноградниками, которыми владеет семейство потомственных виноделов. Коллекция вин ТМ «Артеро» – это качественные премиальные вина, проверенные временем.

Регион Руеда

Так же в Риохе в 1996 году появился сравнительно молодой винный завод, который входит в ГК «ARAEX», созданный в D.O Руеда. Регион также занимает привилегированное место по климату с жаркими, сухим днями и прохладными ночами, которые позволяют созревать винограду с идеально сбалансированными уровнями сахара и кислотности. В настоящее время Bodegas Eylo владеет 20 га виноградников в Ла-Сека в центре Руеда, которые высаживаются исключительно сортами винограда Вердехо. Винодельня контролирует еще 60 гектаров виноградников Вердехо и Виура путем тесных отношений с несколькими производителями. Винодельческие установки Eylo находятся в нескольких километрах в муниципалитете Серрада ближайшее поселение от центра Валидолид. Используя новейшие технологии в сочетании с традиционными методами винификации, они производят белые вина с уникальным вкусом, фруктовым ароматом и отличным уровнем кислотности.

На сегодняшний день Европа, США и теперь уже и Россия переживают бум винограда Вердехо. Это самый ароматный виноград Испании, по яркости и фруктовости с ним может сравниться только популярный Совиньон Блан.

ТМ «Eylo» посвящено графине Эйло, жене основателя города Валидолид – столицы Руеды. Эта женщина играла важную роль в развитии города, а так же была законодательницей мод и вкусов среди прекрасной половины столицы. Она была хорошо знакома с виноделием, и предпочтение отдавала местным винам из винограда Вердехо. Прошло много лет и наконец о Вердехо узнали в других странах. ТМ «Eylo» – любимое белое вино графини так же полюбил весь мир.

Регион Риоха Алавеса

Еще одним уникальным местом в Испании по производству вина является усадьба Кастильо Лабастида. В народе говорят, что Labastida – это ворота в Риоху.

Лабастида – идеальное место для винного производства. Защищенные от северного ветра горами Сьерра Кантабрия и укрытые берегами реки Эбро, виноградники дают лучший урожай в регионе. Современная усадьба Кастильо Лабастида основана в 1964 году. Основатель завода – дон Мануэль Куинтано родился в городе Лабастида. Начиная с 1786 года он изучал методы виноделия во Франции регионе Медок в самых известных замках Бордо. С 1787 г, вернувшись в Риоху, начал применять полученные знания о виноделии и использовать французский метод для выдержанного вина, что и послужило основанием для всего виноделия в регионе.

Именно благодаря Мануэлю Куинтано регион Риоха стал одним из ведущий винодельческих регионов в мире. В его честь названо одно из известнейших вин региона Риоха: Мануэль Куинтано.

Предприятие Лабастида оснащено новаторской системой метеостанций, которые расположены в 6 различных местах на территории виноградников. Это позволяет виноделам контролировать здоровье виноградников и тем самым предотвращать болезни, которые могли бы им повредить. С помощью машин, оснащенной специальным датчиком, собирается информация о любых климатических изменениях окружающей среды, состоянии лозы и почвы. Далее эта информация передается в систему GPS, основная цель которой заключается в предупреждении

болезней, которые могут угрожать виноградникам, например, плесень и грибок.

Благодаря этому предприятие избегает потребности в химических обработках виноградников. Станции так же определяют количество осадков, солнечное излучение, влажность листьев и скорость ветра, что позволяет контролировать созревание винограда.

В Лабастиде используются резервуары различных объемов, благодаря которым каждый сорт возможно выдержать независимо друг от друга. Так же используется выдержка вин не только в резервуарах, но и в дубовых бочках и в бутылках.

Весь виноград собирается вручную. 75% виноградных лоз имеют возраст более 25 лет. Особенности производства позволяют получать из одного сорта винограда несколько типов вин, отличающихся по выдержке. В Лабастиде производятся уникальные вина Крианза, Резерва и Гранд Резерва. Вина классов Резерва и Гранд Резерва производятся из винограда с лоз, возраст которых колеблется от 30 до 50 лет. Сорт Темпранильо вызревает лучше всего в мире именно здесь, на юге Риохи.

www.LK-wines.ru
www.facebook.com/LegendaKryma
г. Москва, ул. М. Прошлякова 30,
БЦ «Зенит-плаза», офис 207

CASTILLO LABASTIDA TEMPRANILLO D.O.C. Rioja

Обладает интенсивным вишневым цветом с розовато-лиловыми отливами. Характерный для молодого Темпранильо букет раскрывается тонами лесных ягод и пряными нотками, а хорошо структурированный вкус наделен приятной кислотностью и превосходным долгим, слегка маслянистым завершением.

CASTILLO LABASTIDA RESERVA D.O.C. Rioja

Это вино производится из винограда Темпранильо, собранного вручную с 30-ти летних виноградных лоз. Обладает глубоким вишневым цветом с розоватыми оттенками. В основе хорошо сложенного букета лежат тона красных фруктов, при дальнейшем раскрытии которого проявляются нотки шоколада, дыма и ликера. Выдержка вина в дубовых бочках в течение 18-ти месяцев придает его вкусу особую бархатистость и маслянистость, сопровождающиеся оттенками спелых ягод, карамели и маринованных слив. Хорошо сочетается с любыми мясными блюдами.

CASTILLO LABASTIDA CRIANZA D.O.C. Rioja

Это вино производится из винограда Темпранильо, собранного вручную с 25-ти летних виноградных лоз. Обладает рубиновым цветом с проблесками более темных оттенков. Яркий букет насыщен ароматом вишни и черной смородины с легко уловимыми тонами корицы и ванили, придаваемыми ему в процессе 12-ти месячной выдержки вина в дубовых бочках. Полный вкус, сочетающий в себе сбалансированность и хорошую кислотность, несет в себе нотки маринованных фруктов и имеет долгое маслянистое завершение. Хорошо сочетается с любыми мясными блюдами, твердыми и голубыми сырами. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C, предварительно открыв бутылку за час до употребления для более полного раскрытия богатого букета вина.

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Моё сердце заМЕРЛО

Вино, приятное во всех отношениях, – именно такое определение больше всего подходит к мерло, если, конечно, оно сделано умелыми руками. В своих лучших проявлениях этот сорт даёт богатое, мощное, насыщенное и одновременно тонкое и мягкое вино. Оно быстро созревает, хотя существуют и великие вина с потенциалом к длительному хранению. Название винограда происходит от французского слова merle (мерль), что в переводе означает «дрозд». Откуда взялась эта «птичья фамилия»? Возможно, кому-то гроздь тёмных виноградин напомнила стайку дроздов, которые, кстати, любят лакомиться спелыми ягодами. Каково же мерло на вкус? Это очень интересный вопрос.

Марина Разоренова

Специально для «Винной карты»

О вкусах спорят

Однажды американские маркетологи решили выяснить, какие эпитеты чаще всего употребляют влиятельные винные критики для описания качественных вин из Мерло. «Под микроскоп» попали эксперты журнала Wine Spectator и Роберт Паркер. Мерло, по оценке Wine Spectator, имеет следующие ароматы (в порядке убывания): смородина, черёмуха, слива, пряности, кедр, дуб, анис. Хорошее мерло, по Паркеру, должно обладать тонами черёмухи, вишни, ягодного джема, шоколада, кофе и дымка. Интересно, что Великобритания «чувствует» мерло чуть иначе. Хью Джонсон и Оз Кларк выделяют богатый сливовый букет, а мастер дегустаций Дженсис Робинсон – сливовый кекс и запах с полки, уставленной пряностями (интересно, что у неё там хранится?).

Но как бы сложно знатоки ни описывали это вино, простые смертные любят его за мягкость, податливость и гастрономическую толерантность. Мерло – самое популярное красное вино, оно почти его синоним. Хотя не всё так безоблачно.

Однажды в Америке

В 2004 году на экраны вышел фильм «На обочине». Несмотря на два «Золотых глобуса», пять номинаций на «Оскар» и статуэтку за лучший сценарий, несмотря на прекрасную актёрскую работу, он не стал вехой в истории кинематографа. Зато, вероятно, навсегда вошёл в историю американского виноделия. В основе сюжета – путешествие двух друзей по винодельням Калифорнии. Главный герой Майлз Рэймонд – писатель-неудачник и знаток вина – в перерывах между истеричными звонками бывшей жене и жалкими попытками завязать новый роман дегустирует вина, возвеличивает пино нуар и убивает презрением мерло. Его знаменитая фраза на пороге ресторана звучит примерно так: «Пусть кто угодно заказывает мерло, я – пас. Я не пью это ё... мерло».

До фильма Америка любила мерло. Это было самое популярное вино «по бокалам». После фильма заказывать мерло стало просто неприлично. Паркеру и не снилась такая власть.

Доподлинно известно, что в 1972 году винодел Луис Мартини из долины Напа выпустил на рынок бордоский купаж, на этикетке которого впервые в истории американского виноделия было указано мерло. К концу XX этот сорт завоевал всю Калифорнию и начал экспансию в Вашингтон и Лонг-Айленд. «Островной» опыт оказался очень удачным, и винные критики заговорили о бордоском характере местного терруара. Это спровоцировало настоящий бум. Многообещающий сорт оккупировал треть всех виноградников Лонг-Айленда. Америка полюбила мерло слепо и фанатично. Объёмы продаж и производства росли, а качество, как это часто бывает, падало. Киношный Майлз открыл американцам глаза.

В течение четырёх лет после кинопремьеры рынок мерло переживал настоящий кризис, пока наконец в декабре 2007 года аналитики не зафиксировали рост продаж на 6%. Ради этой скромной цифры американские виноделы превзошли себя. Во-первых, они признали ошибки и резко подняли качество производства. Во-вторых, запустили масштабную просветительскую акцию Merlot fights back («Мерло сопротивляется»). К производителям подключились винные критики, журналисты и... кинематограф. Режиссёр Руди МакКлейн проехал по лучшим виноградникам США и Франции и сделал документальный фильм под названием Merlove. В основе – интервью с именитыми виноделами, среди которых Жан-Клод Берруэ, легендарный энолог легендарного Chateau Petrus. Что он сказал? Ничего нового: «Терруар – это всё»!

Мировой терруар

Франция

Царство мерло – это правый Берег Бордо. Идеальный терруар – прохладные тяжёлые глинистые почвы Сент-Эмильона и Помроля. Британский винный гуру Оз Кларк уверяет, что самая липкая глина, на которую он когда-либо ступал, – это земля Chateau Petrus. «Правило номер один при посещении хозяйства: не надевать приличную обувь – потом не отмоетесь». Виноградник в 11,5 гектаров даёт самое известное и самое дорогое мерло всех времён и народов. Если хочется приобщиться к величию Помроля в Москве, готовьте полмиллиона рублей. Впрочем, бутылка Petrus великого урожая 2000 обойдётся раза в полтора дороже. Среди других знаменитых имён Помроля – Chateau Trotanoy и Chateau Le Pin.

Самые известные и, конечно, очень дорогие вина Сент-Эмильона – Chateau Ausone, Chateau L'Eglise-Clinet и Chateau Cheval Blanc, в купаже которого мерло составляет половину.

Если опуститься с небес на землю, то на полках магазинов можно найти вполне достойные образцы с приемлемыми, насколько это возможно в наше время, ценниками. Скажем, Chateau Lafleur Du-Casse Pomerol обойдётся примерно в 2500 рублей. Почти в каждом приличном московском супермаркете есть Reserve Mouton Cadet Saint-Emilion 2012. Именно это бордо от известного производителя Baron Philippe de Rothschild в прошлом году на авторитетном Decanter Awards завоевало серебро. Цена – около 2000 рублей. Ещё одно интересное вино – Christian Moueix Saint-Emilion. На этикетке значится имя Кристиана Муэкса – энолога и управляющего Chateau Petrus. Можно ли, открыв бутылку, хоть как-то приобщиться к великому вину? Нет. Тем не менее, это прекрасный образец мерло из Сент-Эмильона за адекватные деньги – около 2000 рублей.

Италия

Мерло – очень важный сорт для итальянского виноделия, особенно на северо- востоке полуострова. Например, во Фриули нельзя пройти мимо замечательного Focus от Volpe Pasini. Цена начинается от 4000 рублей. Но звёздную славу итальянскому мерло принесла Тоскана. Виноградники хозяйства Le Macchiole посажены на глинистых почвах Болгери – местности, которая сегодня известна каждому благодаря супертосканским винам. Здесь производят Messorio, которое Паркер наделил всеми возможными превосходными эпитетами. К сожалению, в Москве его сейчас не найти, но оно наверняка появится, так что копите деньги, потому что стоит оно очень недёшево. 22430 рублей в бутике импортёра придётся отдать за роскошное Redigaffi 2010 от хозяйства Tua Rita. В звёздную тройку входит Masseto от Tenuta dell Ornellaia. Его создателей консультировал Мишель Роллан, о чём всегда вспоминают, когда в слепой дегустации принимают это тосканское за помроль. Бутылка урожая 2010 года обойдётся примерно в 70000 рублей, более ранние винтажи значительно дороже.

Испания

Виноградники мерло в Испании незначительны. Возможно, это связано с тем, что в главном винодельческом регионе – Риохе – этот сорт не разрешён к коммерческому производству. Но если уж очень хочется попробовать испанское мерло, то беспроигрышный вариант – Atrium, вино которое знаменитая компания Torres делает в регионе Пенедес. Цена в бутике импортёра – 1220 рублей.

Южная Америка

Мерло – один из брендов чилийского виноделия. Здесь получаются мягкие фруктовые гастрономичные вина. Но главное их достоинство – хорошее соотношение цена-качество. Есть и звёздочки. Среди них – Montes Alpha Merlot, которое на полках супермаркетов стоит около 1500 рублей. 2000 рублей придётся отдать за бутылку Cuvee Alexandre Merlot от знаменитой винодельни Casa Lapostolle. Впрочем, базовое мерло этого хозяйства тоже доставит удовольствие и при этом обойдётся всего в 800 рублей.

Одно из достоинств мерло – его гастрономическая универсальность. Конечно, идеальное сочетание – мясо во всех проявлениях: белое, красное, жареное на гриле, запечённое в духовке, тушёное в различных соусах, копчёные колбаски, венские сосиски и т.д. и т.п. Хороший выбор – птица, особенно утка с пряностями и фруктами. Мерло отлично сопровождает пасту с томатными или грибными соусами, любые блюда из баклажанов, лобио, простую печёную картошку, наконец. Его можно подать к рыбе – тунцу в томатном соусе или лососю на гриле. В порядке эксперимента попробуйте мерло с шоколадным чизкейком.

Отдельная тема – марьяж мерло с сырами. Неплохо подать мерло к невареным прессованным сырам – Эдамер, Гауда, Чеддер, Канталь, Пекорино, Реблошон, Мимолет,, либо к мягким сырам с обмытыми краями, таким как (Эпуасс, Маруаль, Ливаро, Мюнстер, Лимбургский).

Условия меняются, проблемы остаются

Поводом для интервью стало повышение отпускных цен на алкоголь и продукты. По словам закупщиков ресторанных сетей Москвы, поставщики еще в декабре прошлого года прислали письма, в которых сообщалось о подорожании импортного алкоголя на 15–30% с начала 2015 г. Затем такие письма стали приходить регулярно, в них аннулируются предыдущие условия, а цены возрастают. Это происходит на фоне общего снижения продаж, отказе потребителей от дорогих напитков и блюд в пользу более дешевых. Как будут выживать рестораны в условиях повышения цен? Станут ли продажи алкоголя в HoReCa значимой статьей дохода для бизнеса? Как изменится винная карта ресторанов, следует ли доверять советам сомелье – эти и другие вопросы мы задали одному из наиболее компетентных персон на рынке торговли вином Артуру Саркисяну, руководителю Союза сомелье и экспертов России.

Фото из личного архива А. Саркисяна

* * *

«Будет легче тем ресторанам, у которых есть «подушка безопасности» – возможность у владельцев инвестировать в бизнес, понимая что будут меньше зарабатывать. Нужно переждать время. Я не люблю слово «кризис», но сейчас в большинстве случаев я вижу скорее панику. Конечно, продукты подорожали. И не только импортные, но и российские. Причина банальна: наше производство зависит опять-таки от импорта материалов, упаковки, оборудования, плюс – стремление нажиться под шумок.»

* * *

«Я думаю, мы выплывем. Сейчас многие рестораны закрываются, по разным оценкам – до 30% от общего числа. Однако, я знаю рестораторов, которые давно планировали закрыться, но не делали этого, чтобы не расписываться в своей неудаче. А тут возникает причина, позволяющая сказать: мне надоело. Но уходят-то прежде всего дилетанты. Потому что профессионал знает – где сократить расход, как сделать, чтобы у него в ресторане был народ. В большинстве заведений, куда я лично хожу, есть клиенты, они едят и выпивают. Понятно, что средний чек вырос. Но люди, привыкшие к определенному сервису, к определенному заведению, все равно придут туда, потому что именно это место их по всем параметрам устраивает. И есть места, где цены подняли, а там невкусно и сервис никакой. Какой смысл туда идти?»

* * *

«В ближайшее время мы увидим, как закрываются известные виноторговые компании. Это уже началось. Полагаю, что причина – их низкая ответственность, а у кого-то ее вообще нет. Понятно, что если я договорился с производителем вина на условиях кредитования или отсрочки платежа из расчета прежнего курса евро, то я должен прекратить свою деятельность, пока курс не стабилизируется. Но этого не произошло! Некоторые виноторговые компании уже плюнули на свою репутацию и объявляют себя банкротами. А банкротство – это когда ты по сути кидаешь своего партнера – производителя. Не секрет, многие «банкроты» просто воспользовались ситуацией. Стали скидывать товар со склада по докризисным ценам, а то и дешевле, подчистую. Но ведь рассчитываться надо с производителем! И начинаются проблемы... Так что к лету 6–7 торговых компаний закроются. Рынок сужается, и может быть для крупных компаний это неплохо. Им сейчас надо просто хотя бы выжить, выйти в ноль, не задирая цены.»

* * *

«Я за то, чтобы виноторговые компании требовали от ресторанов оплату в жестко установленные сроки. Поставил товар – через 3 дня оплата. Я это говорю как владелец и виноторговой компании, и ресторана, и как сомелье.»

* * *

«Российские вина в России в любых сегментах рынка просто обязаны быть популярными. И идеологически, и потому что стоимость бутылки вина в сравнении с импортной аналогичного качества меньше. Мы долго не могли конкурировать с импортными винами, потому что, к примеру, 400 руб. за российское вино и 400 руб. за чилийское – однозначно подвигало покупателей к выбору Чили. Бренд «российское вино» в отличие от иностранных не раскручен. Его мало знают, и только кажется, что иностранное вино лучше. Надо за этот рынок бороться. В отличие от нас, иностранцы уже давно и успешно поддерживают имидж своих вин, причем с активным привлечением государственных бюджетов.»

* * *

«Зачастую, рестораторы делают наценки на вино неприлично высокими. Это болезнь, которая началась еще с 90-х годов. Коэффициент наценки – 3,5 и логика при этом отсутствует. Почему это стало возможным? Товар в ресторан дают на реализацию, то есть ты не платишь за вино, пока его не продашь. К примеру, я покупаю бутылку за 1 тыс. руб. и ставлю ее в карту за 3,5 тыс.. Тут коэффициент 3,5 уместен. Но если бутылка стоит 5 тыс.? Почему должна быть такая наценка? Это – обман потребителя.»

* * *

«В других странах – 100–150% надбавка. Но мы этого там просто не ощущаем, потому что средняя стоимость вина от производителя там – 10–15 евро за бутылку. Ну, в ресторане они будут его за 25–30 евро продавать. Это приемлимо. У нас же вино от производителя в 3–4 раза дороже за счет пошлин, акцизов и прочего. Так что если импортер купил бутылку там за 10 евро, сделал наценку до 30–35 евро здесь и предлагает в ресторан. Ресторан ставит свой коэффициент, ну пусть будет 3. И вот, пожалуйста, ты покупаешь 10- евровую бутылку за 90–100 евро.»

* * *

«Изменить ситуацию можно. И начать следует виноторговым компаниям. Во-первых, поменять систему скидок. Сейчас так: менеджер компании предлагает скидку 40% и, конечно, русский человек на это покупается. А другая компания дает скидку 20%, но цена на вина гораздо ниже. Но как правило, на цены не смотрят, размер скидки имеет решающее значение. Во-вторых, необходимо в корне поменять работу с сомелье. Большинство винных карт ресторанов составлены как под копирку, и мы знаем, какие виноторговые компании за этим стоят. Идеальный вариант – когда у виноторговых компаний есть винные холлы, как во всем мире, куда сомелье приезжает, дегустирует и решает, что у него будет в следующем месяце в винной карте при наличии определенного бюджета. Сейчас же мы видим, что виноторговые компании без денег, а в ресторанах на складах – остатки на многие миллионы. Зачем? Ладно бы, это были великие вина, но там же в основном вино, которое неликвидно.»

* * *

«Нет такого вина, которое нельзя в ресторане продать. Есть плохой сомелье. Более того, есть сомелье, которые выполняют роль «открывашки». Если ты сомелье, и в ресторане никто хорошие вина не покупает, зачем ты там нужен? Зачем ты как сомелье ставишь вино, которое не продаешь? Поставь вместо 100 наименований 20, но продавай их все.»

* * *

«Сейчас нормально, когда в винной карте всего 50 позиций. Время понтов прошло. Теперь не будут покупать в ресторане Петрюс или Романе-Конти. Люди понимают: я поеду за границу и там куплю. Это – издержки законодательства: за дорогое вино платят большие пошлины. Но правильно: чем дороже вино, тем меньше должны быть пошлины.

Исправить положение могло бы сообщество импортеров, контактирующее с законодателями и правительством. Более того, у импортеров должен быть реальный лидер, причем не из их среды, лоббирующий их интересы. А импортеры должны решить наконец, как они работают на внутреннем рынке – платят ли они откаты и т.д.. Сейчас же в ресторан приходит одна компания, платит деньги, завтра другая – тоже платит. Их используют, как дойную корову, при этом вино только удорожается. В результате – продаж нет.»

* * *

«Огромное количество вин, завозимых в Россию, – стандартные, ничем не отличающиеся, только этикетка разная. Становится не интересно. Иногда человек говорит: мне так нравятся чилийские вина, я их только пью. А через 2 месяца они ему надоели. Потому что они однотипные, а ты не можешь постоянно пить одно и то же. К сожалению, и французские вина становятся однотипными.»

* * *

«Российские вина только входят в моду... Но для их продвижения надо много работать, в том числе, обучая экспертов. Обычно, наши эксперты, привыкшие к определенным стандартам, недооценивают привлекательность российских вин из-за специфики их сортового состава. Были случаи в моей практике, когда забраковывался премиальный красностоп на фоне импортных вин. Здесь надо работать и с потребителем. Моя мечта: если в винной карте ресторана нет вин России, клиент это заведение игнорирует.»

* * *

«Успешный ресторан должен быть концептуальным, а оптимальная винная карта ориентироваться на концепцию. Мне нравится, например, такое популярное место как I Like Wine. Там люди просто приходят попить вина. Там нет плохих вин. Wine Religion, опять таки. Их ассортимент постоянно меняется, живет.»

Беседовала
Лариса Коробкова

Новый поворот

Конец 2014 года стал богат на важные для российского виноделия события. 31 декабря, как раз накануне Нового Года, были приняты поправки в 171-й закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции…» Каковы будут последствия принятия этих документов, а также о других насущных для виноделов и любителей вина вопросах мы поговорили с Леонидом Поповичем, президентом Союза виноградарей и виноделов России.

Фото из личного архива Л. Поповича

– Леонид Львович, настоящим прорывом стало принятие закона о внесении поправок в 171-й ФЗ. Какова цель этих изменений?

– Да, это событие колоссального значения. Впервые за 20 лет существования 171-го закона в нем появились изменения в интересах винодельческого продукта. Это значит, что, наконец, к законодателям пришло понимание, что продукт из винограда и спирт, разбавленный водой, – это вещи разного порядка. И к ним нельзя подходить с одинаковыми мерками и правилами. Это, пожалуй, самое главное.

Новый закон направлен на создание благоприятных условий для развития виноградарской и винодельческой отраслей, а также на совершенствование правового регулирования производства и оборота винодельческой продукции, произведенной из выращенного на территории РФ винограда. Очень важно, что законом определены, в частности, понятия: «винодельческая продукция», «винодельческая продукция с защищенным географическим указанием», «винодельческая продукция с защищенным наименованием места происхождения», «виноградное сусло», «коньяк», «виноградник», «реестр виноградных насаждений».

– Также вводится такое понятие, как саморегулируемые организации или СРО. Расскажите, пожалуйста, что это такое?

– Это очень важно. Одно из гигантских достоинств – появление самого понятия «саморегулируемые организации» внутри это закона. То есть государство официально подтверждает, что готово сотрудничать со СРО, создать равноправное партнерство. Появление СРО – вполне логично, так как на них можно переложить многие задачи. Например, создание реестра виноградников. СРО будут представлять данные о количестве выращенного винограда, о площадях под виноградниками, давать прогноз по производству вина из собранного винограда. Виноделы – участники СРО – также выигрывают, так как смогут через эти организации отстаивать свои интересы.

Сейчас во всех регионах идет процесс создания саморегулируемых организаций. Мы очень воодушевлены и просто уверены, что сотрудничество СРО с государством будет очень эффективным.

– Когда реально начнут работать новые правила, и какое влияние они окажут на рынок вина?

– Надо отметить, что пока закон не действует – он вступает в силу 1 июня 2015 года. Для того, чтобы новые правила заработали в полную силу, потребуется еще много усилий. Должны быть приняты подзаконные акты, постановления правительства, сформированы национальные стандарты, написаны инструкции. Местные органы должны привести в соответствие свое законодательство. Если это получится сделать к 1 июля или, по крайней мере, к 1 августа, то у нас появится возможность урожай этого года регистрировать в соответствии с новыми нормами. И тогда, может быть, в начале 2016 года кто-то самый смелый выпустит вино с защищенным географическим указанием в России.

– То есть, у нас появятся вина с географическим указанием, как в странах – крупнейших производителях вина?

– Все верно. В 2016 году у нас могут появиться вина с защищенным географическим указанием. Для их производства будет использован виноград урожая 2015 года. Все вина в России должны быть разделены на три категории. К третьей отнесены столовые, игристые, ликерные вина и коньяки, ко второй – продукция с защищенным географическим указанием, к первой – с защищенным наименованием места происхождения. Кстати, Союз виноградарей и виноделов по предложениям региональных виноделов уже утвердил наименования вин с защищенным географическим указанием: это «Кубань» (Краснодарский край), «Долина Дона» (Ростовская область), «Ставрополь» (Ставропольский край), «Дагестан», «Долина Терека» (Кабардино-Балкария), «Нижняя Волга» (Астраханская и Волгоградская области) и «Крым». Этот список – не окончательный, он будет расширен.

– Значит ли это, что качество российских вин возрастет?

– Качество – это философский термин. Я не хочу философским термином мерить вино. Я хочу говорить о вкусе, об аромате, о полученном удовольствии. Так что, с моей точки зрения, вкус и аромат вин должны стать интереснее, а удовольствия, которое мы получаем, должно стать больше.

– Расскажите, пожалуйста, насколько активно идет интеграция виноделов Крыма в российское сообщество?

– Очень активно. У них есть свое объединение, которое называется Крымское бюро виноградарей и виноделов России. С его руководителем, Яниной Павленко, мы очень плотно сотрудничаем.

– Какова на сегодняшний день статистика российского виноделия?

– Сейчас в России виноград выращивают около 280 специализированных и фермерских хозяйств Шестьдесят одно из них имеет мощности по первичной переработке винограда. В 2009–2013 годах среднегодовая площадь виноградных насаждений с учетом Крыма и Севастополя составила 99 550 га. Задача, которая стоит перед государством, была озвучена Дмитрием Медведевым в мае прошлого года. По его словам, к 2020 году площади виноградников в России должны увеличиться до 140 000 га. Некоторые эксперты считают, что если создать условия, площадь виноградников может увеличиться до 200 000 га, как во времена СССР, или даже до 400 000 га. В настоящее время из отечественного виноматериала производится половина российских вин.

– Вы можете порекомендовать нашим читателям конкретные хозяйства и вина, которые лично вам нравятся?

– Пожалуйста: «Красностоп золотовский», «Сибирьковый», «Цимлянский черный» – из линейки «Вина Ведерниковъ». А еще мне очень нравятся вина Chateau le Gran Vostok, безусловно, продукция агрофирмы «Мысхако», Cru Lermont от АПФ «Фанагория», а также «Шато Тамань» у «Кубань-Вино», вина Лефкадии и Усадьбы Дивноморское. То, что я перечислил, – это, пожалуй, цвет сегмента тихих вин. Из игристых выделил бы превосходные коллекционные вина «Абрау-Дюрсо», игристые вина дома «Романов», компании «Мильстрим», «Нового Света», а также непревзойденное красное «Цимлянское игристое» Цимлянского завода игристых вин.

Из десертных вин я бы отметил продукцию предприятия «Янтарное» (входит в ГК «Русский Винный Трест») и АПК «Геленджик», вино «Гаргипия» из «Красностопа анапского» и прекрасные вина компаний «Вина Маджарии» и «Прасковейское», и, конечно крымские вина «Масандры» и «Солнечной Долины».

Радует, что есть в нашей стране определенный круг людей, которые выбрали нелегкий путь производства вина. Радует, что они с какими-то минимальными доходами и всевозможными потерями продолжают делать нормальные вина. Благодаря им потихоньку формируется, правда медленно, класс потребителей, которые начинают разбираться в вине. Радует и то, что в прессе, даже ориентированной на импортеров, наконец, стали появляться мнения о том, что мы можем производить достойную продукцию.

– Можно ли предполагать, что когда новые правила для винодельческого рынка заработают в полную силу, хороших российских вин на полках наших магазинов станет больше, чем импортных? И понизится ли средняя цена за бутылку?

– Дело в том, что хорошее российское вино по цене соответствует зарубежным конкурентам. Так что если в нашем сегменте произойдет импортозамещение, изменения цен потребитель не почувствует. Просто вместо 10 французских вин появится 10 российских.

Вообще, в мире есть определенная практика. Винопроизводящие страны всегда ввозят небольшое количество импортных вин – порядка 10%. Это некоторая экзотика. Она должна оставаться. Причем, импорт этот должен быть интересным, сильно отличающимся от местной продукции. У нас импорт сейчас занимает порядка 30–35%. Так что примерно 20% рынка российским виноделам предстоит отвоевать.

Главное, что уже достигнуто:

- *мы смогли легализовать отечественного представителя крестьянского сельского хозяйства, который фактически до этого, находился вне закона;*
- *мы стали частью мирового сообщества, с той точки зрения, как мы понимаем и классифицируем виноделие.*

Те классификации, которые были введены, полностью соответствуют мировым практикам. Сегодня мы входим в мировую элиту производства вина. До принятия закона это было невозможно. То, что произошло – это прорыв для отечественного виноделия. Но это только начало. Сейчас, не смотря на вступление закона в силу, ни производители, ни государство не готовы к новым классификациям. Нет полной определенности в отношении регионов, некоторые только в последний момент прислали утвержденные названия. Кто-то, например, Севастополь, до сих пор еще не определился. Что же касается регулирующих органов, то с их стороны полная работоспособность закона возможна только при условии принятия дополнительных актов, касающихся налоговой, таможенной и других сфер. Так что вина, полностью соответствующие новым правилам, появятся на полках не ранее 2016 г. К сожалению, урожай 2014 под новые поправки к закону не попадает.

– Сколько времени, на ваш взгляд, должно пройти, прежде чем будут очевидны конкретные подвижки в отрасли?

– Чтобы посадить и вырастить виноград нужно пять лет. Создать вино – дело десятилетий. Но потенциал у нас огромный. Земли и климата у нас хватит, чтобы дважды напоить всех нас вином и еще продать за границу. Если бы весь этот процесс запустили заранее, мы бы уже пили в основном российское вино.

– Но ведь есть и положительные моменты поправок?

– Разумеется, новый закон сильно упрощает систему лицензирования и регулирования отрасли государством. А это значит, что появляется больше возможностей для малых форм виноделия, для тех, которые имеют по несколько гектаров виноградников. Они, наконец, смогут легально продавать свои вина при наличии обязательной лицензии на производство, которая уже будет включать в себя возможность продажи вин на месте производства. В России сейчас есть уже целый ряд «клаcетров» качественного виноделия малых форм. К сожалению, до сих пор российские «гаражисты» сталкиваются с серьезными проблемами. Например, в ряде регионов к «гаражистам» применяют все более строгие меры, вплоть до квалификации производства вина, как «незаконного предпринимательства».

Изменения постигли и нелюбимую всеми систему ЕГАИС. Теперь производители будут получать новые акцизные марки только по отчетности о выращенном и переработанном винограде.

И, конечно, стоит заглянуть в статью 26, которая запрещает производство вина из приобретенного сульфитированного сусла.

Идеальный партнер

Широкое признание азиатской, или ориентальной, кухни во всем мире породило еще одну тему гастрономической сочетаемости: можно ли предлагать к блюдам с острым, кисло-сладким вкусом с достаточным количеством пряностей, основа которых рис, либо лапша, морепродукты всех мастей и птица, вина Старого света, либо сопровождать их традиционными саке и сливовым вином? Долгое время гастрономические авторитеты спорили и били бокалы в поисках истины, но, в конечном счете, истина осталась в вине. «Новая» гастрономическая классика оказалась гораздо ближе к Европе, чем можно было предположить. На роль идеальной пары к блюдам азиатской кухни давно претендовали вина Франции, Германии, Италии, Венгрии и т.д., однако, уникальная палитра вин Австрии превзошла всех конкурентов. И этому есть свое объяснение.

Лариса Коробкова

Специально для «Винной карты»
Фото: 123RF.com

Белые наступают

Поскольку в меню современных ресторанов наряду с европейскими блюдами теперь мирно соседствуют современные паназиатские «фьюжн», тайские, вьетнамские, японские и индийские, а также блюда различный регионов Китая, именно разнообразие вин Австрии оказалось как нельзя кстати для марьяжа «еда-напитки». Особое место на столе с азиатской гастрономией занимает вино из разряда «тайного оружия Австрии»: грюнер вельтлинер, пожалуй, самый универсальный компаньон к еде. Козырь этого вина – знаменитая «перчинка» в послевкусии, делает его гармоничным в паре с блюдами азиатской и восточной кухни – устоять невозможно! Так, с полнотелым, сильным грюнер вельтлинером идеально смотрятся рыба и мясо, приготовленные различными способами, классические дим-сумы и спринг-ролы. Такое вино замечательно сопровождает блюда с острым вкусом, его освежающий эффект, в силу интегрированной кислотности, превосходно подчеркивает достоинства ориентальных блюд. Это также относится к некоторым другим звездам виноделия Австрии: винам из Цирфандлера, Ротгипфлера, Вайсбургундера и Нойбургера.

А к закускам лучше всего подойдут рислинг и совиньон блан, особенность которых в австрийском исполнении – содержание чуть большего остаточного сахара, что и делает их незаменимыми для сопровождения азиатской кухни. Тоже самое относится и к шардоне, выдержанном в дубе, которое прекрасно сочетается с яркими блюдами из мяса и рыбы.

Красные не уступают позиций

В дополнение к чудесным белым винам Австрии, все больше становится и красных вин, которые выгодно проявляют себя в паре с восточным меню. Все дело в том, что насыщенные специями и ароматными травами блюда требуют больше фруктовости, но меньше танинов. Вы удивитесь, однако, пышные сладкие австрийский вина ныне признаются безупречными партнерами к индийским карри и тандури. Пробуйте, и решайте сами.

Удачные сочетания

Итак, если вы решитесь заказать в ресторане сырую рыбу – суши, сашими, тунец с ярким вкусом умами (тартар или нежно обжаренный), выберите для сопровождения молодые, не слишком алкогольные, живые белые вина с легкой кислотностью и мягкими фруктовыми ароматами. Например, классический молодой грюнер вельтлинер, воспитанный в стальных чанах. Его мягкий, еще несовершенный прохладный букет подчеркнет природный вкус и свежесть сырой рыбки. А легкая кислинка оживит

чистые ароматы блюда и придадут ему утонченность. Уместны будут также молодые элегантные красные. В таком сочетании вино и еда не станут бороться за приоритет вкуса, а лишь гармонично дополнят друг друга.

К вьетнамским спринг-роллам с креветками и пряными свежими травами закажите легкий и энергичный грюнер вельтлинер нового урожая с мягкой фруктовостью во вкусе. А пряный характер этого вина усилит вкус свежих трав, используемых в блюде. Разумеется, вы оцените и другие легкие и свежие вина Австрии – вайсбургундер (пино блан), шардоне без выдержки в дубе и рислинг. Однако учтите, что эти вина не должны иметь сильную кислотность.

К жареным спринг-роллам хорошо подойдет рислинг, бодрящая кислотность и вкус которого пикантно контрастируют с легкой сладостью блюда. Вполне уместны также и совиньон блан, цирфандлер и вайсбургундер. Они обладают чуть большей кислотностью на фоне легкой пряности, что придает блюду живую элегантность и утонченность.

Неострые блюда, такие как жареный рис с яйцом или овощами и курицей будут идеально сочетаться со среднетелым белым вином нойбургер, которое не подавляет вкус еды благодаря своим тонким ореховым тонам. А если рис приправлен свежим перчиком чили, лучше заказать молодой задорный рислинг. Прелесть этого вина в том, что его насыщенные фруктовые тона добавят рису шарма, в то время как баланс кислинки и сахара позволит мастерски переносить острый чили и освежит рецепторы.

Цыпленок тандури, который маринуется в красных индийских специях, потребует для сопровождения достаточно мощные вина с характерным вкусом. Здесь хорошо покажет себя плотный ротер вельтлинер, более округлое и мягкое чем грюнер. В результате – прекрасное экзотическое сочетание еды и вина. Можно также попробовать и сладкие вина уровня прадикат, включая и айс-вайн.

Острые жареные креветки с жгучим красным чили или перечным соусом из черной фасоли будут хороши в паре и с полнотелым совиньон бланом, и с шардоне со сливочной структурой, позволяющей справляться с резкими тонами перца.

Сложная задача для сомелье – подобрать вино к острому тайскому карри. С его экзотической остротой справится, пожалуй, мощное белое вино, например, совиньон блан, и шардоне, выдержанные в бочке, или же довольно концентрированный цирфандлер. К этому блюду с рыбой, креветками или курицей уместно предложить также мощный рислинг шпатлезе с яркими минеральными тонами и повышенным содержанием остаточного сахара, позволяющими подчеркнуть нежный вкус рыбы и одновременно сгладить остроту карри. К этому блюду не следует подавать красные танинные вина, которые станут подавлять вкус рыбы и креветок.

Темпура, пожалуй самое классическое блюдо японской кухни, потребует особого отношения в процессе выбора вина к ней. Все дело в том, что составляющие этого блюда – креветки и овощи, обжаренные в кляре, сохраняют свой первозданный нежный вкус, а значит, вино к такому блюду не должно доминировать. Обеспечить баланс и оживить темпуру способен классический грюнер вельтлинер и лучше, если он будет из регионов Кремшталь или Кампталь, молодой и свежий, чья утонченная фруктовость и элегантные ароматы украсят блюдо. В гармонии с овощной темпурой окажется и среднетелый рислинг и нежные австрийские розе.

А что выбрать к острой сычуаньской кухе, например, к блюдам из говядины, богатым умами и чили? Попробуйте замечательный красный блауфранкиш, чья отличительная фруктовость и гладкие танины округляют вкус блюда. Хорошей парой станут также каберне совиньон с характерными тонами черной смородины, а также сен-лоран с бархатистой структурой и легкими смолистыми тонами. Однако, и любители белых вин смогут подобрать пару к этому блюду в многочисленном строю австрийских вин. Выручит здесь опять же грюнер вельтлинер, только выбирайте грюнер более высокой категории – Резерв или Смарагд с хорошей плотностью и утонченной кислотностью.

И, наконец, обратимся к любимому блюду всех народов – утке по-пекински, с хрустящей корочкой, обильно приправленной специями и сладким соусом с ароматом чернослива или меда. Сложная, на первый взгляд задача подбора вина к этому блюду, легко разрешима: отдайте должное цвайгелю, красному вину с низкой кислотностью и легкими танинами, попробуйте пино нуар или близкий ему сен-лоран. Их тонкие ягодные нотки во вкусе и легкая пикантная горчинка сообщают сочной уточке удивительную пикантность. Гармоничны будут также среднетелые белые вина шардоне, вайсбургундер (пино блан) и граубургундер (пино гри), чей выразительный вкус замечательно подчеркивает структуру хрустящей уточки.

К счастью гурманов, ориентальная кухня располагает многочисленными способами готовки блюд, к примеру, глубокая обжарка, долгое тушение и пр., которые и позволяют блюдам сочетаться с очень разными австрийскими винами. Пробуйте, и вы непременно найдете свои лучшие сочетания. Не оставляйте без внимания и игристые вина Sekt, известные своей гастрономической универсальностью. А если вы не можете определиться в правильности выбора, смело обратитесь к линейке розовых вин, которых в Австрии также великое множество. Эти вина подойдут даже к таким «трудным» в сочетаемости с винами ингредиентами как имбирь и зеленый лук.

Капуста не пуста, сама летит во уста

Ни один рот без капусты не живет

Этот воистину великий овощ – кладезь полезных веществ, имеющий уникальный химический состав: витамины А, В, С, Е, Н, К, кальций, магний, фосфор, натрий, йод, цинк, а по содержанию аскорбиновой кислоты, например, белокочанная капуста, превосходит все цитрусовые!

Гюзель Молонова

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Разнообразие ее видов впечатляет: белокочанная и краснокочанная, цветная, брокколи, савойская, брюссельская, пекинская, китайская, кольраби... Каждый из сортов славится своим составом полезных веществ и витаминов, каждый – может составить самостоятельное вкуснейшее блюдо.

Благодаря своему богатому составу и самой низкой калорийности белокочанная капуста является одним из самых полезных овощей. Это позволяет включать ее в состав практически всех диет.

Не столь широко используемая, немного суховатая, краснокочанная капуста содержит в четыре раза больше каротина, а также бесценное вещество – антоциан, который повышает упругость капилляров и нормализует их проницаемость. Краснокочанная капуста также препятствует воздействию радиации и снижает давление при гипертонической болезни!

А известно ли вам, что брокколи содержит больше белка, чем говядина? А по содержанию витамина А она превосходит все известные растения?

Цветная капуста в 17 веке считалась деликатесом, по баснословной цене ее выписывали с острова Мальта. Нам повезло, ныне этот вид капусты доступен каждому смертному.

Савойская капуста богата глутатионом – самым мощным антиоксидантом. Также это единственный вид капусты, который содержит спирт маннит, который заменяет диабетикам сахар.

О полезных свойствах капусты и о ее положительном влиянии на организм человека написаны диссертации и сложены легенды.

Капусту употребляют в пищу во всех уголках земного шара, во всех странах и на всех континентах.

Традиционное русское блюдо – щи, знамениты на весь мир. Вот уже более тысячи лет все слои русского населения употребляют этот суп. Конечно же, в былые времена их рецептура варьировалась в зависимости от состоятельности дома – в богатых семьях щи так и назывались «богатые», в бедных – «пустые».

Вильям Васильевич Похлебки, например, сказал, что щи можно есть бесконечно и они не приедятся. «Родной отец надоест, а щи – никогда».

Капуста появилась в России в эпоху крещения Руси из Византии. Традиционный рецепт щей того времени включал в себя капусту, грибы, чеснок, лук, мучную подболтку, и в конце – забелку, т.е. сметану или кислое молоко. Когда с Востока были завезены специи, в щи попали лавровый лист и черный перец. Позже народ создал многочисленные вариации на тему этого капустного супа: теперь при его приготовлении используют свежую или квашеную капусту, добавляют различные виды круп, картофель, разные виды грибов, разные виды мяса, стали даже варить щи из щавеля или крапивы. Щи варят или томят в духовке, для приготовления используют традиционную кастрюлю или глиняный горшок.

Совершенно особенный вид щей – щи из кислой капусты, замечательное похмельное средство, которое используется на Руси испокон веков.

Дело в том, что образующиеся в капусте в результате брожения кислоты – молочная, муравьиная, янтарная, а также клетчатка, в комплексе оказывают на ослабевший после застолий организм поистине целительное действие. В состав кислых щей обычно входит квашенная капуста, картошка, лук и щепотка тмина. И будьте уверены в том, что такое лекарство придется вам по вкусу после тяжелых праздников.

Кроме щей в русской кухне существует множество блюд из капусты: тушеная квашенная капуста – солянка, различные виды салатов, вареники, пироги и пельмени с капустной начинкой. Цветная капуста и брокколи хороши как самостоятельные гарниры под сливочным соусом или в запеканках.

Башкирский улюш – еще одно блюдо, в составе которого используется капуста и другие овощи. Этот традиционный мусульманский суп варится в большом казане: нарезанные крупными кусками мясо, капуста, морковь, лук, целые клубни картофеля заливаются водой, приправляются черным перцем и солью. Казан помещается в духовку, где его содержимое томится в течение нескольких часов. Этот наваристый сытный суп подается в качестве и первого, и второго блюда.

Шеф-повар Владимир Петров петербургского ресторана «Марсельеза» в течение 16 лет проработавший в Париже, дал нам свои комментарии относительно места капусты и других овощей на нашем столе.

– Почему-то овощи сейчас отошли на второй план. А между тем, они непременно должны присутствовать в рационе каждого человека. Это неоспоримо!

Возьмите, например, пастернак, – совершенно забытый в России овощ. А пюре из пастернака – замечательное блюдо, которое разнообразит ваш стол.

Или морковь. Существует 5 или 6 видов моркови! Морковное пюре, с добавлением сливочного масла, возможно, даже апельсинового сока – не является традиционным блюдом для России, однако приготовленная подобным образом морковь украсит любой гарнир и произведет впечатление на ваших гостей.

Капуста также незаслуженно забытый овощ. Это прекрасный ингредиент для супов, запеканок, гарниров. Блюда из всех ее видов низкокалорийны, полезны и действительно вкусны.

Тушеная краснокочанная капуста, например, будет прекрасным дополнением к утке в медовом соусе. Из цветной капусты и брокколи, которые частенько подаются к рыбе, получается восхитительный гратен.

Попробуйте использовать для традиционных русских голубцов именно савойскую капусту, они получатся значительно нежнее.

Во Франции, где люди уделяют бесконечно пристальное внимание своему здоровью, правильному питанию и весу, овощи очень популярны. Обратите внимание, во время рекламы на французском телевидении, бегущей строкой идет социальная реклама: «Ежедневно вы должны съедать не менее пяти фруктов и овощей».

Среди блюд из капусты, во Франции, конечно, прежде всего известен шукрут. Тушеная квашенная капуста с картофелем и различными мясными копченостями, а иногда даже с морепродуктами – традиционное блюдо Эльзаса.

Нередко обязательным ингредиентом шукрута является белое эльзасское вино – рислинг. Частенько в шукрут добавляют даже шампанские вина.

Между прочим, французы настолько ревностно относятся к рецептуре шукрута, что в 2012 году объявили его название «охраняемым географическим названием», т.е. рецептура и технология приготовления шукрута должна строго соответствовать установленным правилам: капуста должна быть выращена в Эльзасе, каждый кочан должен весить не менее трех килограмм и иметь «максимум три слегка зелёных листа в верхней части кочана после удаления оборачивающих его листьев». Кваситься капуста должна исключено методом натурального брожения, без изменения температур или добавления ферментов. А в процессе приготовления блюда должны использоваться только эльзасские вина или пиво.

Не менее популярно у французов блюдо Шу фарси – фаршированный мясом вилок савойской капусты. Капусту разбирают на листья, и перекладывают фаршем, чередуя с листьями, таким образом, формируя кочан. Кочан обвязывают кулинарными нитями и отправляют в духовку тушиться в бульоне с добавлением белого сухого вина.

При приготовлении овощей обратите внимание на то, что мы частенько перевариваем продукты, в том числе овощи. Следите за оптимальным временем приготовления и вам откроются новые грани вкуса в привычных продуктах.

СОВЕТ СОМЕЛЬЕ:

Подбирать вино к овощам – дело непростое. Подчас сомелье избегают рекомендовать напитки к таким блюдам. Тем не менее, даже самые «неудобные» овощные блюда могут проявить свои лучшие качества при правильном выборе вина. Это касается и блюд из капусты.

К примеру, обычно не принято подавать вино к супу – будь это щи или борщ. Однако ненасыщенные, тонкие вина, такие как молодые сент-эмильон или помероль, станут замечательным фоном к блюду. Густые супы пюре из разных видов капусты с куском свинины хорошо «женятся» с молодым божоле. Молодое бордо, а особенно белый пессак-леоньян, в составе которого Совиньон и Семийон, станут прекрасным аккомпанементом к тушеной капусте, голубцам. Дело в том, что в его аромате тона белых цветов и плодов, особенно айвы, оттененные древесными нотками и нюансами ванили, способны сделать вкус таких блюд более выразительным, не нарушая при этом общей гармонии. Такую же роль выполняют вина с преобладанием сорта Мерло.

К тушеному мясу с капустой подайте красный сансер, который позволит зазвучать блюду ярко и своеобразно. К шукруту хорошо подойдут сальванер, пино блан, пино гриджио, эльзасский рислинг, а также божоле.

Игристые также отлично сочетаются с горячими блюдами из капусты, и помимо прочего, придадут казалось бы обычной трапезе ореол праздника.

Что такое терруар?

«Виноградарь должен помнить о каждой мелочи: дренажных свойствах почвы и ее минеральном составе, угле наклона поверхности, количестве солнечного света и осадков в конкретном месте, силе ветра и вероятности заморозков. Если виноградарь француз, то весь этот набор – климат, почву и воздействие внешних факторов – он назовет терруаром (terroir). Каждый терруар уникален, скажет он, и каждый придает свой характер вину. Ныне ключевое слово в каждом серьезном винодельческом регионе мира и в Старом, и в Новом Свете – терруар… Но то, что для одного винограда прохладно, для другого может быть жарой: даже лучший терруар бесполезен, если сорт выбран неудачно или виноградарство нацелено на быстрые результаты и высокую производительность».

Из книги Оза Кларка «Винный Атлас»

Так уж повелось в ученом мире, что с 1996 г. каждые два года созывается Мировая конференция по терруару. За последние годы они проводились в 2004 – в Кейптауне, в 2006 – в Бордо, в 2008 – в Швейцарии, в 2010 – в Дейвисе (США), в 2014 – в Венгрии. Итогом дискуссий в 2006 году стало следующее официальное определение основополагающего для мирового виноделия понятия: «Терруар – это экосистема, основанная на взаимодействии между физическими, биологическими и человеческими факторами в рамках определенной географической зоны с четкими границами, где человеческое сообщество на протяжении своей истории создает и накапливает коллективные знания о производстве».

Тогда как в 60-е годы профессор Сеген (Seguin) из Бордо обозначал «терруар» как: «... интерактивную систему в определенном месте, включающую климат, почву и лозы». Не трудно заметить, как за несколько десятилетий качественно изменилось понимание терруара: мировое сообщество признало, что наряду с климатическими, почвенными и географическими условиями в равной степени на особенность терруара влияет и человек, привнося свой опыт и интуицию в дело создания великих вин.

В 1855 г. торговая палата Бордо по приказу императора Наполеона III представила классификацию шато в Бордо. Этот документ, несколько доработанный впоследствии, имеет силу и сегодня. Суть его состоит в признании того, что особенности почвы (географическое местоположение виноградника, высота над уровнем моря, крутизна и ориентация к солнечному освещению склона, состав и структура почв и подпочв, их дренаж и микрофлора, количество и распределение осадков, сила и направление ветров) отражаются на характере винограда. Совокупность этих особенностей и называется терруар. Во Франции производство вина ориентировано именно на эту концепцию. И ни в каких других винах не выражена так ярко французская философия вина, как в лучших винах Франции. Согласно этой философии, выделено 5 великих терруаров левого берега Жиронды в Бордо: Chateau Lafite-Rothschild, Chateau Latour, Chateau Margaus, Chateau Mouton-Rothsghild, Chateau Haut-Btion. Эти великие терруары на почвах из известняка морского происхождения под огромным слоем гравия и гальки, который нагревается днем, а ночью отдает тепло поздно созревающему танинному Каберне Совиньону. Для того, чтобы он раскрылся в вине и удостоился истинно бордосской утонченности, комплексного букета, бархатистой структуры и долгого послевкусия, необходима длительная, иногда больше 10 лет, выдержка. На правом берегу Жиронды в почвах тоже есть гравий и галечник, но на мягкой песчано-глинистой «подушке». И здесь находятся владения быстрее созревающего и способного к достаточно быстрому раскрытию, сорта Мерло. Интересно, что ни Сент-Эмильон, ни Помроль в свое время не были включены в знаменитую бордоскую классификацию, тем не менее, Cheval Blanc и Petrus стали культовыми винами Бордо. Итак, получается, что за качество вина ответственен человек, за характер винограда и уровень вина -природа. Эрв де Виллэн (HervedeVillaine), глава домена Романе-Конти, формулирует эту мысль так: «Истина в винограднике, а не в человеке».

Эту же идею подтверждают и слова короля биодинамики Николя Жоли: «Вино должно быть не только хорошим на вкус, но и правдивым, отражая тонкости местности, откуда оно происходит».

Опытные виноделы говорят, что терруар для вина – что наследственность для человека. Он может быть всем или ничем. Всем, поскольку без него никогда не получится великого вина. Ничем, потому что он раскрывается только при участии человека. Почему же этому понятию придается такое значение? Конечно же, потому, что терруар влияет на свойства растущего на этом участке винограда и, следовательно, на производимого из него вина. Всем хорошо известно колоссальное отличие свойств вин Шабли и Кот-д'Ор (монтраше) из одного и того же сорта винограда – Шардонне. Для шабли характерны минеральные тона и живой характер, а монраше свойственны сила и плотность на фоне богатой ароматической палитры. Другой яркий пример влияния терруара – вина итальянского региона Пьемонт – бароло и барбареско из одного и того же сорта винограда – Неббиоло. У бароло мощный и благородный букет с тонами чайной розы, а для барбареско характерные ароматы – яркие, вишневые. Следуя французской практике виноделия, понятие терруарности вин было признано и в новых регионах распространения производства вин. В качестве такого примера «терруарного» стиля стоит упомянуть о винах австралийского региона Кунаварра. Он располагается в южной части Австралии и признан как самый лучший регион Австралии для выращивания красных сортов винограда. Находящаяся в 400 км на юго-восток от Аделаиды, эта узкая в форме сигары полоса земли, всего 14 км в длину и 2 в ширину, является районом, где выращивается виноград для вина со времени легендарного шотландского пионера Джона Риддоча, который впервые посадил здесь виноград в 1890 годах. Сердцем Кунаварры является уникальная, богатая, красная почва «терра росса», которая лежит на мягком пористом известняке и над грунтовыми водами. Здесь виноградной лозе приходится прилагать усилия для получения доступа к воде, урожайность винограда крайне ограничена, в то время как долгий период созревания ягод позволяет достичь исключительной интенсивности аромата. Вина Кунаварры отличаются неповторимым мягким дымком в букете. Они темно-красные с роскошным букетом и ярким вкусом и очень умеренными танинами.

Каждый раз, откупоривая бутылку вина, мы мечтаем, что оно окажется хорошим. Мы придирчиво оцениваем платье вина красивого насыщенного цвета, которое привлекает безупречной прозрачностью и ярким блеском. Мы вдыхаем аромат, объединяющий силу и богатство, пытаясь найти в нем как можно больше разнообразных оттенков. Мы оцениваем элегантность вкуса, хорошую структуру, баланс спирта, кислотности и остаточного сахара. Мы замираем от предвкушения продолжительного, насыщенного послевкусия. В хороших винах ценно и еще одно качество – долгий потенциал выдержки, в течение которого в вине формируется замечательный букет. Сделать такое вино весьма непросто, однако же, терруарные вина как правило всегда оправдывают наши ожидания, потому что к их воспитанию причастен винодел, понимающий возможности этого удивительного творения природы – terroir.

Камбоджа

До поездки слово «Камбоджа» ассоциировалась у меня только с известным двустишием: «Если утром мне жена не нальет стакан вина ……, замучаю, как Пол Пот Кампучию».

Сергей Цигаль
Специально для «Винной карты»
Фото автора

Но оказалось что Кампучия – это прежнее название Королевства Камбоджи. А Пол Пот, кстати, вместе со своими соратниками, или «кликой» учился в Сорбонне, там поднабрался коммунистических идей и потом уже организовал Красных кхмеров. И крови пролилось немало. До сих пор на туристических тропах можно встретить табличку «Разминировано». Некоторых недавняя война отпугивает, и напрасно – народ здесь улыбчивый, приветливый и открытый. Прямо у дороги угостят каким-нибудь неведомым кислейшим фруктом, и рюмку нальют из бутылки со змеями и личинками, и с тобой хлопнут. Обычно туристы змей боятся, но нам за две недели в природе не встретились ни разу, только у знаменитого Николая, но об этом позже.

Когда путешествуешь в группе, часто бывает что кто-то опаздывает к автобусу, а всем приходится ждать. (Сам грешу порой). А тут народ подобрался опытный и дисциплинированный. Весело выпивающий и любознательный. Прямого рейса пока нет, поэтому летим через Сайгон, пересаживаемся – и до Сием Реапа – огромного туристического города, куда съезжаются со всего света поглядеть на храмы Ангкора, абсолютное чудо света. Древние сооружения производят впечатление не только своей красотой, но всегда меня восхищают в инженерном отношении. Каким образом обрабатывались такого размера камни и как они затаскивались на большую высоту при отсутствие современной техники?

В один из дней наша гид Саванар и ее муж Розетт вывезли нас на пикник и угостили традиционной кхмерской снедью. Амок – рыба, запеченная в кокосовом молоке со специями. Иногда в пальмовых листьях, иногда – прямо в кокосе. Но больше мне понравился кралан. Торгуется вдоль дороги. Довольно толстая часть бамбукового стебля набивается рисом, уже готовыми соевыми бобами и заливается кокосовым молоком. С одной стороны стебель имеет естественную перепонку, с другой затыкают листьями банана и ароматного растения ноонкай. Кладут в угли и запекают. После чего очищают обгорелую поверхность и продают по доллару штука. Сказать что это вкусно не могу, рис клейкий, но вполне есть можно, и очень сытно. А еще, опять же у дороги, продают жареный рис прямо стаканами. Готовят тут же под навесом, при помощи странного приспособления. На оси закреплен ствол с вертикальным стержнем, который падает в металлический конус, врытый в землю. Рядом на газовой конфорке девушка жарит рисовую крупу и высыпает в этот конус. Мужики наступают ногами на противоположный конец ствола и отпускают. Стержень с силой падает и расплющивает рис, который девушка ухитряется еще и помешивать. А потом разбитые в лепешки жареные ризинки насыпают в стакан. Нам разрешили поучаствовать в процессе – ноги устают – ствол тяжелый, жарко, а стоит рис копейки.

Но самым главным гастрономическим шоком, к которому я внутренне загодя готовился, были пауки-птицееды, саранча и личинки. Съесть все это великолепие в сыром виде не решился бы. А в жареном, кажется, можно и гвоздь проглотить. Продается в придорожных палатках. Думаю, что сами камбоджийцы не едят насекомых, а рассчитывают на проезжающих туристов. Паук-птицеед – большое насекомое черного цвета, да еще глубокой прожарки стоит 1USD. Столько же стоит стакан саранчи и личинок. Змей, нанизанных на маленькие палочки-шампуры в тот раз, когда трое смельчаков из нашей группы решилась на пробу, не оказалось. Ну что вам сказать? Человек может съесть что угодно, особенно с голодухи. В этом случае мной двигала жажда знаний и долг пред читателями. Уговариваешь себя, дескать, ну что, ну белок, как креветка, креветок же едим… и глотаешь. В пауке еще мясистое брюшко, это когда уже обгрыз лапки. Саранча похожа на кузнечика и пролетает как семечки, да и по-вкусу тоже, только с шелухой. Вот личинки есть неприятно, но одну проглотил и остался жив. Словом, ничего страшного с вами не случится, а внукам и правнукам будет что рассказать.

В ресторане в Сиам Реапе довелось отведать и лягушек, и крокодила, и змею, и кенгуру, и креветок и обычную говядину. Чнанг-пленг – кастрюля с огнем. На двоих приносят газовую горелку и ставят на нее кастрюльку с выгнутым внутрь дном. В центре, где огонь – дырочки, туда кладешь палочками кусочки того или иного мяса. А ближе к бортику наливают из чайника бульон, куда ты кладешь самостоятельно китайскую капусту, лемонграс, грибы, морковь. И паришь-жаришь эту вкуснятину, палочками вылавливаешь мясо и овощи, а для бульона дают ложку. Змея и крокодил жестковаты, а лягушка – только посетуешь, что маленькая – нежнейшая!

Мы не пропустили ничего. И путешествие в город Кох Ке, и храм Бенг Мealea. И розовый храм Бантей Срей (Цитадель женщин), и Священную гору кхмеров Пном Кулен. Мы купались вместе с местным населением в Ручье Тысячи Лингамов, и в прохладном водопаде. А по вечерам нас учили кхмерским танцам, давали уроки кхмерской кухни и делали массаж. Причем массаж отдельных частей тела или целиком стоит совсем недорого и вполне традиционен. А вот массаж ног рыбами в аквариуме не выдержал до конца – какие-то крупные попались рыбки, и кусались неприятно. В столице Камбоджи – городе Пномпене – Королевский дворец, Серебряная пагода и буддистский обряд Срой Тэк (пусть исполнятся все ваши мечты). Народ высыпает свои гаджеты и за небольшие деньги их освящают, а потом обливают водой (тебя, не айфон). А мне еще главный монах сказал, что я хороший и сфотографировался с нами. В отличие от наших священнослужителей они не такие важные и все время улыбаются.

Укротитель змей Н. Дорошенко с воспитаницей

В Пномпеньском ресторане «Ирина» в компании с одноименной хозяйкой, прибывшей сюда много лет назад из Ташкента и до недавнего времени готовившая, по рассказам счастливцев, великолепную ананасовую самогонку, мы не только ужинали, но и учились правильно и красиво очищать ананас. В этом же городе страшный Музей геноцида, посещение которого выбивается из программы, но увидеть камеры, кандалы и фотографии замученных следует, чтобы знать и помнить. Культурный, вернее шмоточный шок испытываешь на столичных рынках, когда выясняется, что все что покупалось в Европе за большие евро здесь стоит ну оооочень маленькие доллары. Дамы, вот куда надо мчаться на шопинг, а не в Париж – все решительно шьется в Камбодже.

Напоследок – к Сиамскому заливу в Сиануквилль на пляжный отдых. Здесь в Snake House Николай Дорошенко показал нам своих змей, разрешил сфотографировать и погладить! Подоил на наших глазах в обычный стакан страшную моноклевую кобру, щитомордника и крайта, затем налил в стакан водки, разлил по рюмкам и предложил всем выпить, предварительно определив примерно 150 смертельных доз! Сам отказался, сказав, что не пьет. Яд разрушается алкоголем, а у выпившего этот коктейль, по словам Николая, должен открыться третий глаз, и пальцы начнут ощущать шероховатость стекла. Нам ли, глотавшим пауков и саранчу убояться кобрового яда?! Выпил, конечно, и не один, всей группой. Потом спал как убитый до вечера, но глаз так и не открылся. Черт с ним, хорошо что не помер…

Сиануквилль городок небольшой, но о его выгодном географическом положении говорит то, что здесь проживает уже более 600 русских. Некоторые владеют островами. Теплое море, дешевые продукты и жилье, солнце – что еще нужно человеку чтобы встретить старость или, по крайней мере, провести зиму? Маленький пляжный ресторанчик, окрещенный по-русски «У Зины» очень дешевый и невероятно вкусный. Приветливая «Зина» с семьей всегда выходит с улыбкой, даже если вы приперлись вечером после закрытия. И снова расставляются кресла, и варится потрясающий крабовый суп с лемонграс и лимоном, и приносится лапша с креветками и шпинатом, и ром, и водка и.т.д. … А потом «страшный» счет в 25 US на четверых!

Чувствую, зря я это все… Сейчас как народ хлынет, и Зина поднимет цены. Кстати, здесь еще и русский магазин с практически бесплатными натуральными сапфирами…

Змейки жареные

Личинки томленые

Паук птицеед готов к подаче